ПОДПИСКА: "ПОЧТА РОССИИ" – 60300, "ПРЕССА РОССИИ" И "РОСПЕЧАТЬ" – 18127

ДОБРЫЕ СОВЕТЫ

Твой рецепт нужен всем!

ЛЮБЛЮ ГОТОВИТЬ!

Лучшие рецепты наших читателей

всего за 10 рублей

№9 СЕНТЯБРЬ 2008



с. 8

БАКЛАЖАНЫ С НАЧИНКОЙ
от Гульнары Шарифуллиной из Бугульмы



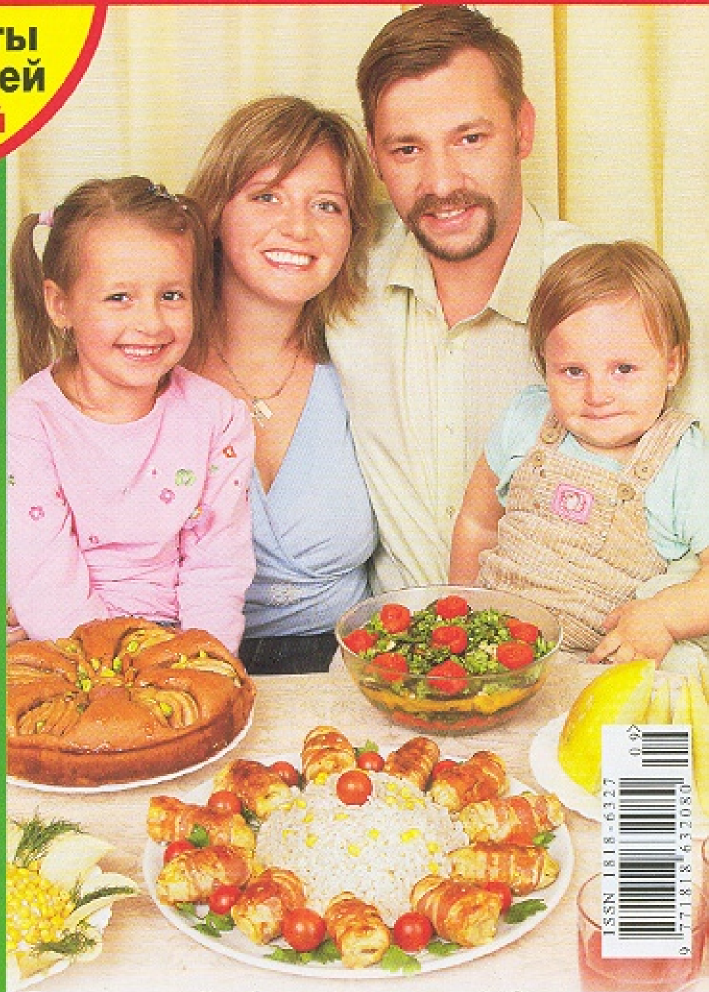
с. 33

БАРАНИНА В ВИНЕ
от Ивана Румянцева из Тюмени



с. 55

ПИРОЖНЫЕ "МАЛИНКА"
от Галины Славновой из Саратовской обл.



ISSN 1818-6327

Воскресный обед у москвичей Спиваковых

КУРИНЫЕ РУЛЕТИКИ И ГРУШЕВЫЙ ПИРОГ С ФИСТАШКАМИ

с. 10–11

ЧИТАЙ В ЭТОМ НОМЕРЕ:

Темы с обложки выделены цветом

Призы и конкурсы

Следующий номер журнала выйдет 2 октября. Как всегда, он будет составлен из писем наших читателей-кулинаров. Присылай и ты рецепт и фото по адресу: 127521, Москва, а/я 60, "Люблю готовить!". В письме расскажи немного о себе и обязательно укажи свои паспортные данные, адрес с индексом, телефон, дату рождения и конкурсную рубрику. Авторов всех опубликованных рецептов ждет денежный приз — 500 рублей. Когда ты получишь его почтовым переводом, пожалуйста, напиши об этом в редакцию или сообщи нам по электронной почте:gotovte@burda.ru

ПРОВЕРЕНО ЛГ РЕДАКЦИЕЙ — Печать означает, что блюдо приготовлено редакцией по рецепту читателя.



Сотрудник редакции опытный шеф-повар Ирина Жукова

Осенние разносолы

Осень — самое богатое время года. Настоящий праздник урожая и на огороде, и в лесу: овощи, фрукты, грибы, ягоды. Столько вкусных блюд можно из них приготовить, главное — не лениться! Осеннее овощное меню поможет нам укрепить здоровье перед долгой зимой. Овощи хороши и в сыром виде, и в соленом, и в тушеном. Король осеннего стола конечно же баклажан. Его можно жарить, фаршировать, солить. Попробуйте баклажаны под маринадом от Ольги Осокиной, не пожалеете. Не забывайте и про грибы. Из белых и подосиновиков можно сделать жюльен по рецепту Надежды Дубровиной, а опята замариновать по методу Марины Брунчуковой. Спасибо всем, кто прислал нам свои рецепты и фото! Ждем от вас новых писем! До скорой встречи в октябре!



Праздник урожая

Мне 23 года. Очень нравится ваш журнал, часто готовлю для своей семьи блюда по вашим рецептам. Разнообразие блюд можно найти в каждом номере, что позволяет удивлять гостей и семью. Хотела бы поделиться своим рецептом блюда, которое очень нравится моему мужу и сыну.

Анна Овчинникова, г. Волгоград

Морской плов с курицей

ПОНАДОБИТСЯ

● 1 стак. риса; 200 г креветок; 400 г куриного филе; 1 сладкий перец; 1 луковица; 100 г зелен. горошка; приправа для плова, соль по вкусу; раст. масло

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Рис замочить в холодной воде на 1 ч. Креветки отварить в подсоленной воде, очистить. Лук нарезать и спассеровать. Перец очистить и нарезать кусочками.

2. Филе нарезать и потушить до полуготовности. К филе добавить рис, сладкий перец, лук, зеленый горошек и креветки. Посолить, приправить и перемешать. Плов залить небольшим количеством воды и тушить 15 мин.

КОНКУРС!



Какие блюда ты готовишь в ноябре, чтобы набраться сил перед зимой? Пришли нам рецепты вместе с фото. Посмотри и заполни купон на с. 66. За публикацию получишь приз 500 руб.



Светлана Лыфарь, г. Брест. **Очень хорошо такая икра идет с молодой картошечкой. В блюдо можно добавить томатный соус.**

Кабачковая икра по-домашнему

ПОНАДОБИТСЯ

● 3 небольших кабачка; 2 крупных помидора; 1 болгарский перец; 2 луковицы; 2 моркови; соль, специи по вкусу; раст. масло

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Помидоры залить кипятком на 30 с и снять кожицу. Лук нарезать и обжарить на раст. масле. Морковь натереть на средней терке, добавить к луку и вместе обжарить.

2. Кабачки нарезать некрупными кубиками и отдельно обжарить до золотистой корочки, потом добавить к кабачкам нарезанный кубиками перец, через 2 мин положить кубики помидора. Перемешать и жарить еще в течение 5 мин.

3. Лук и морковь положить в сковороду к кабачкам с помидорами, хорошо перемешать, посолить, приправить и тушить до готовности.

Закуска из горбуши

Людмила Токранова, г. Омск



ПОНАДОБИТСЯ

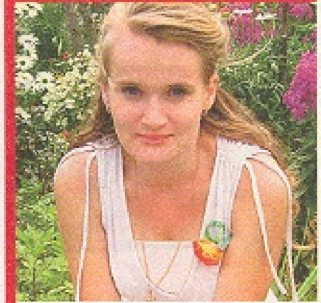
● 1 банка консервированной горбуши; 1 стакан кипяченой воды; 200 г майонеза; 1 ст. л. желатина

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Желатин замочить в 1 стакане воды. Рыбу вынуть из банки, переложить в форму и тщательно размять вилкой.

2. Рыбный сок довести до кипения, влить желатин, нагреть, помешивая, но не кипятить. Снять с огня, соединить с майонезом, перемешать и залить рыбу. Остудить, украсить по желанию и подавать на стол.

Соленые баклажаны



Елена Мальцева, Краснодарский край. **Коронным осенним блюдом на обед у моей бабушки была жареная картошка с солеными баклажанами. Вкусно!**

ПОНАДОБИТСЯ

● 5 баклажанов; 3 моркови; 2 сладких перца; 1 головка чеснока; соль, растительное масло по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Баклажаны залить водой, довести до кипения, варить 3 мин. Выложить в посуду под гнет (камень). Оставить на 1 ч, затем отрезать кончики, разрезать баклажаны вдоль не до конца.

2. Сделать начинку. Морковь очистить и натереть на крупной терке, перец очистить и нарезать квадратиками, чеснок мелко порубить. Морковь, перец и чеснок соединить, посолить и перемешать.

3. Начинку выложить внутрь баклажанов, сложить их в эмалированную кастрюлю, залить рассолом (вода должна быть немного пересоленной). Накрыть перевернутой тарелкой и поставить гнет. Баклажаны готовы через 2 дня. Нарезать на кусочки, полить маслом и подать на стол.

МЕНЮ СЕЗОНА

Курица в сахаре



Галина Козлова, г. Хабаровск. **Я очень люблю готовить! Блюдо, о котором я хочу рассказать вам, является для нашей семьи одним из самых любимых.**

ПОНАДОБИТСЯ

● 1 курица; 4 ст. л. растительного масла; 2 ст. л. сахара; 3 ч. л. крахмала; 2 зубчика чеснока; 250 мл воды; 2 ст. л. соевого соуса; молотый кориандр, молотый перец, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Курицу нарезать на кусочки и выложить на салфетку (курица должна быть сухой). В сковороду налить растительное масло, выложить сахар, нагреть его до темного цвета, положить кусочки курицы. Обжарить со всех сторон на большом огне. Огонь убавить, полить курицу соевым соусом. Перемешать, тушить под крышкой в течение 10 мин, периодически помешивая.

2. Крахмал развести в холодной кипяченой воде. Курицу посыпать кориандром, черным молотым перцем, измельченным чесноком. Разведенный крахмал перемешать и залить курицу.

3. Огонь увеличить, перемешивая, тушить курицу до загустения и потемнения крахмала.



Ирина Хабалова, г. Владикавказ. **Хочу с вами поделиться своим рецептом грузинской закуски, которую я чуть-чуть преобразовала.**

"Грузинская закуска"

ПОНАДОБИТСЯ

● 1 кг баклажанов; 150 г молотых грецких орехов; 250 г майонеза; 5 зубчиков чеснока; 2 ст. л. столового уксуса; 1 луковица; укроп, кинза по вкусу; раст. масло

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Баклажаны разрезать вдоль на полоски толщиной 3 см, выложить на поднос, посолить, чтобы убрать горечь. Оставить на 10 мин. Баклажаны обжарить на раст. масле, выложить на тарелку, дать стечь маслу.

2. Сделать начинку. Чеснок, лук, кинзу, укроп измельчить, соединить с майонезом, орехами, уксусом и хорошо перемешать.

3. На одну полоску баклажана выложить начинку, накрыть другой полоской и т. д. Убрать в холодильник на 3 ч.

Гранатовый салат

Оксана Задорожная, г. Таганрог. **Очень рекомендую попробовать этот салат — все, кто пробует его, потом с удовольствием передают рецепт другим.**



ПОНАДОБИТСЯ

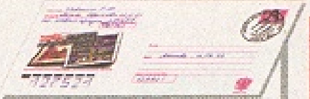
● 3 окорочка; 3 зубчика чеснока; 1 маленькая банка консервированных ананасов кусочками; 2 граната; оливковый майонез; соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Окорочка отварить в подсоленной воде до готовности. Охладить, мясо курицы нарезать кусочками. Чеснок очистить и измельчить. Кусочки ананаса нарезать. Гранаты разобрать на зерна.

2. Мясо курицы, ананасы, чеснок, зерна граната соединить, заправить майонезом и хорошо перемешать. Салат готов, можно подавать на стол.

Картофельная тала



Здравствуйте! Я домохозяйка, занимаюсь садом, огородом и цветами. Люблю ваш журнал, очень много хороших рецептов, красиво оформлены блюда. Из каждого выпуска готовим на пробу несколько блюд. Здоровья вам всем и процветания журналу! Хочу поделиться рецептом блюда нанайской кухни — картофельной талы. Потребуется соленая красная рыба (можно заменить селедкой). Сырой картофель надо очистить натереть на крупной терке. Отварить в воде без соли, но с добавлением небольшого количества уксуса. Откинуть на дуршлаг, промыть водой, дать стечь воде и остудить. Рыбу нарезать, смешать с картофелем, добавить толченый чеснок, нарезанный тонкими кольцами лук, молотый красный перец, растительное масло и рубленый укроп. Вкусное блюдо готово! Приятного всем аппетита!

Светлана Алексеевна Касьянова, пос. Рыздвяный, Ставропольский край



Ольга Осокина, г. Уфа. **Делюсь рецептом очень вкусной закуски.**

Баклажаны под маринадом

ПОНАДОБИТСЯ

● 0,5 кг баклажанов; 2 моркови; 2 луковицы; 2 зубчика чеснока; пучок укропа; соль по вкусу

● **Для маринада:** 1 помидор; 1 ст. л. столового уксуса; 0,5 ст. л. меда; соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Баклажаны нарезать кружками толщ. 0,5 см, обмазать солью и растительным маслом и запекать в нагретой до 180°С духовке 15 мин.

2. Морковь натереть на крупной терке, лук нарезать полукольцами и вместе обжарить на раст. масле, посолить.

3. Чеснок и укроп нарезать и смешать. В емкость выкладывать слоями: лук с морковью, баклажаны, чеснок с укропом, лук с морковью и т. д.

4. Сделать маринад. Помидор ошпарить, снять кожицу и натереть, добавить уксус, мед, соль и вскипятить. Залить овощи горячим маринадом и убрать в холодильник на 10 ч.

"Лжепоросенок" из картофеля



Ольга Никитина, г. Омск. **Это блюдо смотрится на любом столе. На фото моя дочка Даша.**

ПОНАДОБИТСЯ

● 1 кг картофеля; 2 ст. л. слив. масла; 1 стак. горячего молока; 700 г мяса; 3 луковицы; 3 яйца; перец горошком; соль; перец; раст. масло

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Картофель очистить, отварить, воду слить, добавить масло, молоко, соль и размять в пюре.

2. Мясо мелко нарезать, выложить в сковороду, посолить, поперчить, влить 3 стакана воды, тушить под крышкой 1,5 ч. Лук нарезать, обжарить, добавить к мясу и тушить еще 30 мин.

3. Небольшую часть пюре разложить тонким слоем на лист, смазанный маслом, сверху положить начинку из мяса в виде удлиненной горки, а сверху — остаток пюре. Из него вылепить тушку поросенка: удлинить морду и сделать пятачок, ушки, округлить животик, ноги, глаза — горошины перца, хвост — пюре скатать тонким рулетиком.

4. Смазать взбитыми яйцами, запекать в нагретой до 180°С духовке 1 ч.



Время приготовления: 1 ч
Количество порций: 8

Гульнара Шарифуллина, г. Бугульма. **Очень хочу поучаствовать в вашем конкурсе, посылаю свой рецепт.**

Баклажаны, фаршированные курицей

ПОНАДОБИТСЯ

● 4 баклажана; 300 г филе куриной грудки; 2–3 помидора; 3 луковицы; 50 г сала; 2 ст. л. рубленой зелени петрушки; 150 г сыра; 2 ст. л. паниров. сухарей; 500 мл мясного бульона из кубика; соль, перец по вкусу; зелень, свежие овощи для украшения

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Баклажаны вымыть. Каждый разрезать вдоль на две половинки. Удалить мякоть, чтобы получились лодочки. Посолить, оставить на 15 мин.

2. Приготовить начинку. Сыр нарезать кубиками. Помидоры мелко нарезать. Лук очистить, порубить. Сало и куриное филе нарезать мелкими кусочками.

3. Выложить сало и лук на горячую сковороду, обжарить до полуготовности, добавить куриное филе, посолить, поперчить, жарить 5 мин. Выложить все в миску, добавить нарезанные помидоры, панировочные сухари, 2/3 части сыра, рубленую зелень петрушки, перемешать.

4. Баклажаны слегка отжать, обсушить салфеткой. Наполнить баклажаны начинкой с горкой. Выложить в огнеупорную форму, залить бульоном. Запекать 45 мин в нагретой до 180°С духовке. Вынуть из духовки, посыпать оставшимся сыром. Запекать еще 5–10 мин до расплавления сыра.

5. Готовые баклажаны выложить на блюдо, украсить зеленью и свежими овощами.

Ирина Жукова советует

● Вместо куриного филе для начинки баклажанов можно использовать любой мясной фарш.

● Любители вегетарианских блюд могут готовить начинку с рисом.

● Если добавить в бульон нарезанный помидор и чеснок, вкус и аромат блюда улучшатся.

Фото: О. Кулагин (2)



Время приготовления: 1 ч 20 мин
Количество порций: 8–10

Юнона Панаетова, г. Казань. **Я студентка института, обожаю готовить и печь, собираю рецепты с самого детства.**

Мясной рулет в капустной рубашке

ПОНАДОБИТСЯ

● 500 г мясного фарша; 8 листьев капусты; 4 яйца; 1 кусок белого хлеба (150 г); 1 луковица; 250 мл бульона; 1 красный сладкий перец; 2 зубчика чеснока; 2 ст. л. сливок; 2 ст. л. раст. масла; 1 пучок свежей зелени; соль, перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Хлеб нарезать, залить водой. Перец и лук очистить, у перца удалить семена. Овощи мелко нарезать, обжарить на растительном масле.

2. Чеснок очистить, пропустить через пресс. Добавить к луку и перцу, перемешать. Снять с огня, остудить.

3. В мясной фарш добавить размоченный белый хлеб, обжаренные овощи, 1 сырое яйцо, сливки, соль, перец по вкусу, перемешать.

4. Сварить вкрутую 3 яйца, остудить, очистить. Листья капусты обдать кипятком, срезать черешки.

5. На противень выложить капустные листья внахлест, чтобы получился широкий пласт. На листья положить фарш, сформовать батон. Вдавить в фарш 3 крутых яйца, разровнять фарш, завернуть в капустные листья. Залить 125 мл бульона.

6. Накрыть рулет сверху фольгой, запекать 30 мин в нагретой до 200°С духовке. Затем вынуть из духовки, снять фольгу. Полить рулет остатками бульона, запекать еще 35 мин.

7. Готовый рулет выложить на блюдо, нарезать на ломтики. Украсить зеленью петрушки и лука. Подавать в горячем и холодном виде.

Ирина Жукова советует

● В мясной фарш можно добавить приправы и рубленую зелень, это придаст пикантный вкус.

● Чтобы рулет подрумянился, в конце запекания смажьте его взбитым яйцом или сметаной.



Щедрое застолье

Всегда немного грустно, когда кончается лето. Впереди осень, и она так щедра на дары природы, столько на рынках овощей, фруктов, что сразу хочется накрыть стол и пригласить друзей. Не случайно в это время люди чаще зовут в гости. Алиса Спивакова из московского района Измайлово прислала приглашение по электронной почте, и мы отправились к ним.

У Алисы и ее мужа Дениса двое детей — семилетняя Аня и двухлетняя Юля. Спиваковы живут в "хрущевской" пятиэтажке и ждут ее сноса. В сентябре Аня идет в первый класс, по этому поводу и был устроен торжественный обед. Праздничный стол, накрытый в уютной кухне, сиял всеми цветами осени: алые розочки из перца на салате из печеных баклажанов, желтая кукуруза на салате "Подсолнух" из курицы. Аромат грушевого пирога перебивал другой, не менее вкусный и сытный запах куриных рулетиков. Ну а из фруктов на столе уместилась только янтарная дыня, остальные дары осени остались на разделочном столике. На запивку хозяйка приготовила морс из клюквы.

Пока на кухне шли последние приготовления, первоклассница Анюта показала новый портфель и тетрадки. Сказала, что кушать много не любит, но помогает маме украшать салаты. А ее сестренка Юля сначала побаивалась и не слезала с папиных рук, а потом осмелела и пыталась всех накормить из своей тарелки. За обедом мы узнали, что хозяйка дома учится на психолога, нр сейчас взяла отпуск. Ее муж — компьютерщик, и познакомились они благодаря Интернету. Готовит еду в их семье Алиса. Муж любит супы, плов и мясо, и Алиса старается его радовать. Готовить она научилась с детских лет, когда жила у бабушки в Загорянке. Там был свой огород, куры, утки. Сейчас у Алисы дачи нет, но заготовки делает. Умеет печь пироги, но в последнее время села на диету — худеет. На холодильнике висит надпись: "После 17 ч не есть!" Для гостей она все же испекла пирог с грушами. Рецепт такой: 6 половинок очищенных груш выложить на тесто, приготовленное из 4 яиц, 100 г слив. масла,150 г сахара, 1 стак. муки, 2 ч. л. разрыхлителя, 50 г миндаля, 100 г тертого шоколада. Выпекать 40 мин в духовке при 180°С. Затем посыпать фисташками.

Вкусный салат Алиса делает из печеных баклажанов и сладкого перца. Снимает кожицу, режет кусочками. Укладывает слоями, пересыпая чесноком и рубленой зеленью. Заправляет растительным маслом и соком лимона.

Отведав все блюда и записав рецепты, мы поблагодарили радушных хозяев и вручили приз от наших спонсоров: пароварку "Тефаль". С такой помощницей легко приготовить диетические блюда для всей семьи.

В гостях побывали редактор Наталья Колесникова и фотограф Дмитрий Позднухов



Угощаю пирожком!



С помощью универсальной пароварки Vitacuisine легко приготовить обед для семьи

Tefal



Украшение салата — в маминых руках

Куриные рулетики с беконом

ПОНАДОБИТСЯ

● 1,5 кг куриного филе; 150 г сыра; 250 г бекона в нарезке; соль, перец, специи по вкусу; растительное масло для жарки; вареный рис, консервированная кукуруза на гарнир; помидоры черри, зелень для украшения



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Куриное филе нарезать на широкие полоски, накрыть пленкой, хорошо отбить. Посолить поперчить. Сыр нарезать на узкие брусочки.

2. Завернуть брусочки сыра в полоски куриного филе. Сверху обмотать ломтиком бекона. Заколоть деревянной зубочисткой.

3. Выложить рулетики на горячую сковороду с растительным маслом. Жарить по 5 мин с каждой стороны на сильном огне, затем уменьшить огонь, жарить еще 5 мин.

4. Удалить зубочистки. Выложить рулетики на блюдо с вареным рисом и консерв. кукурузой, украсить зеленью и помидорками черри.

ПРИГЛАСИТЕ НАС К СЕБЕ!

Хочешь увидеть свою семью на нашей обложке? Пришли нам приглашение в письме вместе с рассказом о себе и своих близких, о ваших любимых блюдах. Не забудь заполнить купон на с. 66. Приглашение пошли по адресу: 127521, Москва, а/я 60, "Люблю готовить!". Мы приедем с подарком!



Лесное богатство

Каждый раз с нетерпением и трепетом открываем новый номер журнала. Решила написать об одном блюде, которое недавно придумала сама. Мне оно нравится тем, что заменяет на столе и мясное блюдо, и гарнир. Гостям оно очень нравится.

Татьяна Калашник, г. Ростов-на-Дону

Жюльен по-домашнему с картофелем

ПОНАДОБИТСЯ:

● 0,5 кг свежих грибов; 250 г твердого сыра; 0,6 кг филе курицы; 5 картофелин; 6 ст. л. майонеза; 6 ст. л. сметаны; 150 мл куриного бульона или молока; 2 зубчика чеснока; соль, молотый перец по вкусу; растительное масло для жарки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Картофель очистить, промыть, нарезать кубиками, обжарить на растительном масле до подрумянивания.

2. Куриное филе отварить до готовности в подсоленной воде, затем разобрать на волокна.

3. Грибы нарезать и обжарить. Сыр натереть на средней терке.

4. Картофель, филе, грибы положить в большую сковороду, добавить измельченный чеснок, сметану, майонез, соль, перец, бульон или молоко и все хорошо перемешать. Тушить в течение 15 мин.

5. Добавить в сковороду половину натертого сыра, перемешать, сверху посыпать оставшимся сыром и поместить в нагретую до температуры 200°C духовку. Запекать до образования румяной корочки.

КОНКУРС!

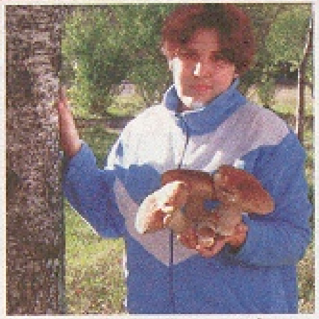


Тема ноября — Рождественский пост. Присылай любые рецепты постных блюд. Не забудь о фото и обязательно заполни купон на с. 66. За публикацию ты получишь от нас 500 руб.



Алена Дюрдеева, г. Качканар

Грибы в рассоле



ПОНАДОБИТСЯ

На 0,8-л банку:

● 3 рыжика; 3 подосиновика; 4 лисички; 4 масленка

● **Для рассола:** 1 ч. л. уксуса; 1 ст. л. соли

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Грибы почистить, помыть, 1 л воды довести до кипения, добавить 0,5 ч. л. уксуса, соль и выложить туда грибы, кипятить 20 мин.

2. Грибы уложить в стерилизованную банку, залить рассолом, в котором они варились. Сверху налить 0,5 ч. л. уксуса и закрыть крышкой. Банку перевернуть до остывания.

Маринованные грибочки

***Людмила Кудашкина, г. Красногорск.* Мы с мужем очень любим ходить за грибами.**



ПОНАДОБИТСЯ

● свежие грибы; 30 г соли на 1 кг грибов

● **Для маринада на 1 л воды:** 1,5 ч. л. соли; 5 горошин душист. перца; 2 шт. гвоздики; 2 шт. лавр. листа; 1 ст. л. сахара; 1 ч. л. лимон. кислоты; 1 ч. л. уксус. эссенции

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Грибы почистить, помыть и отварить в подсоленной воде. Грибы откинуть на дуршлаг.

2. Сделать маринад. Соль, сахар, перец, гвоздику, лавровый лист залить водой, положить грибы, довести до кипения, варить 10 мин, добавить лимонную кислоту, варить в течение 15 мин, влить эссенцию, варить 5 мин. Грибы разложить по стерилизованным банкам, закрыть.

Супчик "Вкусненький" с грибами и курицей



***Татьяна Хвостикова, г. Азов.* Супчик варится очень быстро и получается очень вкусным! На фото я с дочкой Викторией.**

ПОНАДОБИТСЯ

● 200 г шампиньонов

● 2 луковицы

● 1/4 стакана риса

● 2 куриных окорочка

● 4 картофелины

● соль, перец, зелень по вкусу

● растит. масло для жарки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Окорочка отварить, бульон процедить. Мясо курицы отделить от костей. Мясо мелко нарезать.

2. Грибы и лук очистить, нарезать и вместе обжарить. Картофель очистить и нарезать соломкой. Рис промыть, замочить.

3. В бульон положить куриное мясо, грибы с луком, картофель и рис. Посолить, поперчить и варить 15 мин.

4. В тарелки выложить нарезанную зелень, разлить суп и подать к столу.

Голубцы с грибами и рисом



Юлия Масленникова, г. Балашов. **Мне 19 лет, работаю на почте оператором.**

ПОНАДОБИТСЯ

● 1 кочан капусты (1,5 кг); 500 г свежих грибов; 1 неполный стакан риса; 0,5 кг сметаны; 1 луковица; 2 яйца; приправа для говядины, молотый перец, соль по вкусу; растительное масло

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Кочан разобрать на листья, варить в кипятке 5 мин, воду слить, у листьев отбить твердое основание.

2. Приготовить начинку. Грибы помыть, очистить, нарезать. Лук также нарезать. Грибы и лук посолить, приправить и вместе обжарить. Рис отварить. Рис, грибы с луком соединить и перемешать. В смесь добавить яйца, соль, перец и вновь перемешать.

3. На листы капусты выложить начинку, сформовать голубцы.

4. Обжарить их на растительном масле, затем переложить в кастрюлю, залить сметаной, добавить немного воды и тушить под крышкой в течение 15 мин. Голубцы готовы!



Ирина Екимова, г. Краснодар

Пирог с сыром и грибами

ПОНАДОБИТСЯ

● **Для теста:** 200 г маргарина; 2 стак. муки; 5–6 ст. л. сметаны; 3/4 ч. л. соды

● **Для начинки:** 850 г консервир. шампиньонов; щепотка соли; 4 плавл. сырка; 4 луковицы; 5 яиц; зелень; раст. масло для жарки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Маргарин охладить и натереть на средней терке, соду погасить в сметане. Маргарин, муку, сметану с содой соединить и замесить тесто. Убрать в холод. на 20 мин.

2. Сделать начинку. Грибы, лук нарезать, обжарить. Сырки натереть на крупной терке. Зелень порубить. Все соединить, вбить яйца, посолить и перемешать.

3. Отделить 1/3 часть теста. Большую часть раскатать, выложить в форму. Вылить начинку. Оставшееся тесто раскатать и накрыть пирог. Края защепить. Выпекать в духовке при 200°С 1 ч.

Грибы "Проще простого!"



Валентина Шегурова, г. Дзержинск. **Предлагаю рецепт заготовки грибов. Просто и быстро и варить не надо! Из таких грибов хорошо делать начинку для пирогов (только обжарить).**

ПОНАДОБИТСЯ

● **На 1 кг крепких грибов** 300 г крупной соли

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Грибы (подосиновики, белые, подберезовики, опята) очистить, помыть, нарезать средними ломтиками. Ломти грибов разложить на полотенце и подсушить на воздухе.

2. На дно сухих и чистых банок насыпать соль, выложить слой грибов, затем снова соль и т. д.

3. Сверху посыпать солью, закрыть полиэтиленовыми крышками. Хранить в холодильнике или погребе.

Рыжики по-Олюнински



Моей бабушке Олюниной Екатерине Васильевне уже 80 лет, она до сих пор ходит в лес за грибами, а зимой удивляет всех своими припасами. Лучше всего у нее получаются рыжики.

Для того чтобы грибы не потеряли яркого цвета, существует секрет: в воду, в которой будете мыть грибы, нужно добавить соль (2 ст. л. на 5–7 л воды). Теперь расскажу, как бабушка солит рыжики. Как только грибы принесли домой, их нужно перебрать, промыть, сменяя воду 2–3 раза. Крупные шляпки разрезать на 4 части и уложить в кастрюлю. Добавить соль по вкусу, залить водой и поставить на огонь. Варить 50 мин, снимая пену. Уложить в горячие стерилизованные банки, можно капнуть сверху чуть-чуть уксуса и закрыть полиэтиленовыми крышками.

Лариса Яхина, г. Пермь



Надежда Дубровина, г. Тамбов. **Вся наша семья любит собирать грибы. С нетерпением ждем начала сезона тихой охоты. Одно из любимых грибных блюд нашей семьи — это жюльен.**

Жюльен по-тамбовски

ПОНАДОБИТСЯ

● **На один горшочек:** 300 г грибов; 3 небольшие луковицы; 150 г сметаны; 100 г твердого сыра; растительное масло; сливочное масло для жарки; соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Грибы помыть, очистить, нарезать и обжарить на смеси растительного и сливочного масла. Лук нарезать кубиками и отдельно обжарить на растительном масле.

2. Лук, грибы, сметану, 70 г тертого сыра соединить, посолить и хорошо перемешать. Массу переложить в горшочек, сверху посыпать оставшимся тертым сыром. Запекать в нагретой до температуры 160°С духовке 30 мин.



Маринованные опята



Марина Брунчукова, г. Ханты-Мансийск. **Очень вкусные грибочки получаются!**

ПОНАДОБИТСЯ

● опята; соль по вкусу

Для маринада на 1 л воды:

● 8 ст. л. 9-процентного уксуса; 2 ст. л. с горкой сахара; 1 ст. л. с горкой соли; 1 лавровый лист; 4 горошины душистого перца; 4 горошины горького перца; 3 шт. гвоздики

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Грибы очистить, помыть, положить в кастрюлю, залить водой. Как закипят, добавить столько соли, чтобы она чувствовалась на вкус. Кипятить 40 мин. Снять с огня, откинуть на дуршлаг, промыть холодной водой, дать воде стечь.

2. Приготовить маринад. Все компоненты соединить и довести до кипения. В кипящий маринад заложить грибы и варить после закипания 20 мин.

3. Выключить грибы и сразу же горячие, кипящие разлить вместе с маринадом в стерилизованные банки, закрутить.



Время приготовления: 1 ч
Количество порций: 4–6

Наталья Смирнова, г. Апатиты. **Купила очередной номер журнала и сразу же решила вам написать.**

Заливное из боровиков и моркови

ПОНАДОБИТСЯ

● 500 г свежих белых грибов; 2 средние моркови; 2 ст. л. желатина; 2 ст. л. консервированного зеленого горошка; соль по вкусу; зелень для украшения

● **Для соуса:** 1 желток; 50 мл раст. масла; 1 ст. л. готовой горчицы; соль, сахар по вкусу; 1 ст. л. столового уксуса

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Грибы очистить, помыть. Варить в 1 л подсоленной воды до готовности, снимая пену. Готовые грибы вынуть, красиво нарезать. Бульон процедить через марлю.

2. Сварить морковь до готовности, остудить, очистить. Фигурно нарезать в виде звезд, бабочек, кружков.

3. Растворить желатин в воде, оставить для набухания на 40 мин. Соединить с грибным бульоном, нагреть, помешивая, но не кипятить.

4. Выложить в формочки морковь, горошек, грибы, залить бульоном с желатином. Остудить, поставить в холодильник до полного застывания. Затем перевернуть формы, выложить заливное на блюдо, украсить зеленью.

5. Приготовить соус. Растереть сырой желток с горчицей и раст. маслом, добавить соль, сахар, уксус, перемешать. Вылить в соусник, подавать с заливным.

Ирина Жукова советует

● При варке грибов снимите пену и добавьте в воду черный перец горошком, соль, лук и лавровый лист, бульон будет вкуснее.

● Вместо грибного бульона можно использовать мясной, тогда заливное будет сытнее.

● Заливное можно готовить и из соленых грибов, смешав желатин с процеженным рассолом. Соленые грибы не варить.

● Чтобы было легче вынуть желе из формочек, их надо на несколько секунд опустить в горячую воду.

Фото: О. Кулагин (2)



Время приготовления: 1 ч
Количество порций: 6–8

Александра Чаусова, г. Саратов. **Раньше я жила в Брянской области, там много грибов. Научилась их готовить.**

Гуляш из лисичек и перца

ПОНАДОБИТСЯ

● 1 кг лисичек; 3 луковицы; 2 сладких красных перца; 2 помидора; 2–3 ст. л. растительного масла; 1 ст. л. сливочного масла; 2 ст. л. муки; 0,5 стак. сметаны; соль, перец по вкусу; зелень и вареный картофель на гарнир

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Лисички перебрать, помыть, отрезать нижнюю треть ножек. Крупные грибы нарезать на половинки, маленькие оставить целиком. Выложить в эмалированную кастрюлю с водой, довести до кипения, посолить. Варить 10 мин. Откинуть на дуршлаг, чтобы стек отвар.

2. Лук очистить, помидоры и сладкий перец вымыть, очистить. Лук нарезать полукольцами, перец — тонкой соломкой, помидоры — дольками.

3. Обжарить лук и грибы на горячей сковороде с растительным маслом.

4. Выложить на сковороду нарезанные перец и помидоры. Тушить 25–30 мин. Добавить муку и сметану, посолить, поперчить, перемешать, тушить еще 15 мин.

5. В самом конце тушения добавить в гуляш сливочное масло, перемешать и снять с огня. Подавать в горячем виде с вареным картофелем или рисом. Украсить свежей зеленью.

Ирина Жукова советует

● Вместо помидоров в это блюдо можно добавить томатный сок или разведенную водой томатную пасту.

● С помидоров перед жаркой лучше снять кожицу, опустив их на 1 мин в кипяток.

● Если гуляш получается густым, добавьте на сковороду немного горячей воды.

● Блюдо станет сытнее и пикантнее, если обжарить лук с кусочками сала или бекона. В этом случае сметану класть не надо, добавьте больше помидоров или томатного сока.



Время приготовления: 50 мин
Количество порций: 10–12



Фото: Д. Поднужов (6)

Время солить овощи

Это очень вкусная закуска к картошке и мясным блюдам. Ее нужно хранить на холоде. Впервые это блюдо я попробовала, когда гостила на Северном Кавказе. На фото я с сестрой Шурой.

Валентина Азаркина,
Саратовская обл.

Баклажаны соленые с начинкой

ПОНАДОБИТСЯ

● 3–5 кг баклажанов; 1 кг моркови; 300 г сладкого перца; 30 г чеснока; 2 пучка петрушки; по 1 пучку укропа и сельдерея; 1 стручок горького перца; соль

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Баклажаны помыть, каждый овощ разрезать вдоль не до конца, чтобы раскрыть, как книжку (**а**). Выложить в кастрюлю с горячей водой, варить 5 мин. Откинуть на дуршлаг.

2. Положить баклажаны на плоское блюдо, накрыть тарелкой, поставить гнет, чтобы стекла горечь.

3. Приготовить начинку. Морковь очистить, натереть на крупной терке (**б**). Зелень помыть, порубить. Чеснок очистить, измельчить. Перец сладкий и горький очистить от семян, мелко нарезать. Все соединить в миске, добавить соль по вкусу, перемешать (**в**).

4. Каждый баклажан наполнить начинкой, закрыть (**г**). Обвязать ниткой. Выложить начиненные баклажаны в эмалиров. кастрюлю (**д**). Залить холодной кипяченой водой с уксусом (на 1 л воды — по 1 ч. л. соли и уксусной эссенции), положить гнет, поставить в прохладное место на ночь. Наутро закуска готова.

Ирина Жукова советует

- **Вместо сельдерея в начинку можно положить любую пряную зелень.**
- **Если вы не любите острое, не кладите в начинку горький перец.**
- **Рассол можно приготовить без уксуса, добавив больше соли.**
- **Начинку можно приготовить из одной моркови с чесноком и зеленью.**

а



б



в



г



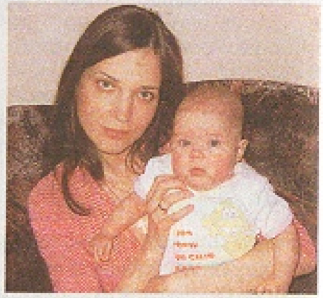
д







Вкуснятина для папочки



Я мама красавицы Софьюшки и жена самого лучшего мужа на свете. С рождением дочки многое изменилось, я стала экономнее, но питаемся вкусно и полезно. Муж много работает, и я стараюсь радовать его чем-нибудь вкусненьким.

Татьяна Беспалова, г. Железнодорожный

Посылаю вам мое меню обеда на двоих взрослых. Блюда несложные, они по силам любой начинающей хозяйке. На обед я обязательно готовлю суп или борщ. Мой муж в течение дня питается нерегулярно, а вечером обязательно ест горячий супчик. **На первое** в этот раз я приготовила щи красные. Мне понадобилось: 300 г свиной вырезки за 60 руб., 2 картофелины за 4 руб.; 300 г капусты за 6 руб., 1 луковица — 2 руб.; 1 морковь— 4 руб.; 1 банка томатной пасты — 10 руб.; свежая зелень за 8 руб.; растительное масло (4 ст. л.) — 2 руб. Всего 98 руб.

Щи я варю на втором бульоне. Вымытое мясо кладу в кастрюлю с водой, довожу до кипения и этот отвар сливаю. Заливаю мясо свежей подогретой водой, вновь довожу до кипения. Снимаю пену, солю, варю 30–40 мин. Пока бульон варится, можно очистить все овощи: лук, морковь, картофель. Лук и морковь тонко нашинковать и спассеровать на сковороде с растительным маслом. Затем добавить к овощам томатную пасту, налить немного воды, перемешать и довести все до кипения. Уменьшить огонь и тушить под крышкой 5 мин. Очищенный картофель нарезать кубиками, капусту нашинковать. Готовое мясо надо вынуть из бульона, мелко нарезать. Выложить в бульон картофель и капусту, варить на слабом огне в течение 15 мин, добавить обжарку со сковороды и варить еще 10 мин. Зелень помыть, мелко нарезать, выложить в щи вместе с нарезанным мясом, лавровым листом и перцем в самом конце. Накрыть крышкой, снять с огня. Подавать с майонезом или со сметаной.

КОНКУРС!



Какие блюда можно приготовить на обед для всей семьи, если в запасе всего 300 руб.? Пришли фото, рецепты и купон со с. 66. За публикацию полного меню приз — 800 руб., за рецепт — 500 руб.

В нашей семье очень уважают рыбу и морепродукты. Вот я и решила **на второе** вместо традиционного плова приготовить плов дальневосточный с морепродуктами. Получилось очень вкусно. Для плова купила 500 г замороженных морепродуктов за 60 руб.; 1 морковь за 3 руб.; 250 г риса за 15 руб.; 1 луковицу — 1 руб.; зелень — 8 руб.; 50 мл раст. масла — 3 руб.; соль, перец, лавровый лист — 2 руб.

Всего я потратила 92 руб.

Морепродукты залила кипятком на 2 мин, откинула на дуршлаг, чтобы стекла вода. Морковь и лук очистила, нашинковала, обжарила на сковороде с растительным маслом. Добавила морепродукты, перемешала, жарила 5 мин. Рис промыла холодной водой, выложила на сковороду к овощам, залила водой, посолила, поперчила, добавила лавровый лист. Довела до кипения, уменьшила огонь, накрыла крышкой. Тушила еще 20 мин. Перед подачей посыпала рубленой зеленью.



Печеное яблочко на десерт

Мой муж любит блинчики, оладушки. **На третье** решила приготовить сырники. Мне понадобилось: 250 г творога за 20 руб.; 1 яйцо за 3 руб.; 1 ст. л. муки; 1 ст. л. сахара за 4 руб.; растительное масло для жарки. Всего 27 руб. В миске я растерла творог, яйцо и сахар, добавила муку, хорошенько перемешала. Сформовала шарики, из шариков руками сделала толстые лепешки. Жарила сырники на растительном масле с двух сторон на медленном огне до легкого золотистого цвета. От сырников нельзя отходить, иначе они быстро пригорят. Подавать их можно с джемом или со сметаной. Мы любим запивать обед напитком из шиповника. Варить его просто: промытый шиповник (200 г за 15 руб.) заливаю 2 л кипятка, добавляю 100 г сахара за 3 руб., даю настояться несколько часов. Этот напиток богат витаминами и очень вкусен.



Сырники — сытно и полезно!

Подведем итог: на обед я потратила 235 руб., и у меня остались деньги.

Решила еще порадовать мужа **десертом** из печеных яблок. Назвала его "Яблочки для папочки". Купила 2 яблока за 20 руб., вымыла, вырезала сердцевину и семена, внутрь положила 50 г грецких орехов за 15 руб., залила медом за 7 руб. и поставила в микроволновку на 15 мин. Перед подачей посыпала сахар. пудрой. Муж был очень доволен!

"Капустные блинчики"



Наталья Ульянова, г. Мытищи. **Это быстрое в приготовлении блюдо — очень вкусное. Моя семья и друзья любят эти блинчики.**

ПОНАДОБИТСЯ

- 0,7 кг молодой капусты
- 1 яйцо
- 3/4 стакана молока
- 1 стакан муки
- щепотка соли
- растительное масло для жарки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Капусту нарезать на квадратики со стороной 1 см, помять руками, чтобы дала сок.

2. В капусту вбить яйцо, добавить молоко, муку, соль и все тщательно перемешать.

3. Выпекать блинчики на раскаленной сковороде на раст. масле до золотистого цвета с двух сторон.

Наталья советует

Чтобы первый блин "не был комом", добавьте в тесто 2–3 ст. л. раст. масла и хорошо размешайте.

Рулет "Яичный"



Елена Кочергина, Краснодарский край. **Я работаю кондитером.**

ПОНАДОБИТСЯ

● 6 яиц; 2 ст. л. муки; щепотка соли; 250 г майонеза; 200 г твердого сыра; чеснок, петрушка по вкусу; растительное масло для жарки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Яйца с солью взбить венчиком, добавить 125 г майонеза, вновь взбить до однородной массы. Всыпать муку, опять взбить. Чеснок измельчить и перемешать со 125 г майонеза. Сыр натереть на крупной терке. Зелень петрушки нарезать.

2. Противень смазать маслом, застелить фольгой и смазать ее маслом. Яичную массу вылить на фольгу. Запекать в нагретой до 220°С духовке 7 мин.

3. Готовый пласт выложить на стол фольгой вверх. Быстро снять фольгу, смазать пласт майонезом с чесноком, посыпать тертым сыром и петрушкой. Горячий плат свернуть рулетом, остудить и убрать в холодильник на 2–3 ч.



Екатерина Долгова, г. Липецк. **Это блюдо очень простое в исполнении и требует минимум затрат — можно использовать то, что есть в холодильнике!**

Оладушки с изюмом

ПОНАДОБИТСЯ

● 1 стак. кефира; 2 стак. муки; 1 яйцо; 0,5 стак. распарен. изюма; 0,3 ч. л. гашеной соды; 1 ст. л. раст. масла; соль, сахар по вкусу; раст. масло

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Яйцо растереть с сахаром, добавить кефир, соль и соду и хорошо перемешать. Муку просеять и, помешивая, всыпать в массу. Все еще раз тщательно размешать.

2. Добавить распаренный изюм, снова перемешать.

3. Оладушки жарить на растительном масле с двух сторон до образования румяной корочки.

Вкусные рулетики от Яны

Яна Ляшенко, г. Долгопрудный



ПОНАДОБИТСЯ

● 4 баклажана; соль, перец по вкусу

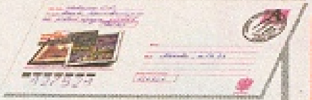
● **Для начинки и кляра:** 1 яйцо; 2 ст. л. муки; 1 помидор; 150 г ветчины; 2 зубчика чеснока; 150 г сыра; 5 ст. л. майонеза; зелень; растительное масло

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Баклажаны помыть и нарезать вдоль ломтиками. Посолить и поперчить. Яйцо, муку, 3 ст. л. майонеза соединить и перемешать. Ломтики баклажанов обмакнуть в кляр и обжарить с двух сторон. Чеснок измельчить и перемешать с оставшимся майонезом. Сыр, ветчину, помидор нарезать соломкой.

2. Ломтики баклажана с одной стороны смазать майонезом с чесноком, в середину положить сыр, ветчину, помидор, зелень, свернуть рулетиками.

Острые крылышки



Журнал покупаю с первого номера. Люблю готовить оригинальные блюда. Предлагаю рецепт крылышек гриль. Нужно: 1 кг куриных крылышек; 2 лимона; 3 луковицы; молотый черный перец; 1 ст. л. меда; 2 ст. л. соевого соуса. Маринуем крылышки: выжимаем из лимонов сок, смешиваем с перцем. Крылышки выкладываем в кастрюлю, посыпаем нарезанным кольцами луком, поливаем соком лимона с перцем. Накрываем крышкой, кладем гнет и оставляем на 3 часа. Пока курица маринуется, готовим глазурь для барбекю: немного меда, соевого соуса и 0,5 ст. л. лимонного сока надо смешать в мисочке. Когда мясо будет жариться на решетке, нужно время от времени смазывать его приготовленной глазурью. Готовое блюдо нужно выложить на тарелку, украсить зеленью и свежими овощами.

Екатерина Мартюшова, г. Усть-Кут



Наталья Фатеева, г. Ставрополь. **Рецепт этого блюда мне дала когда-то моя мама.**

Сальники из печени

ПОНАДОБИТСЯ

● 1 кг печени; 200 г свиного сала; 3 моркови; 3 луковицы; 1–2 яйца; 0,5 стакана риса; 0,5 стакана муки; соль, перец по вкусу; раст. масло

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Рис сварить до полуготовности, не промывать. Печень и сало прокрутить через мясорубку, вбить яйца, добавить рис, перемешать ложкой и добавить муку. Посолить, поперчить, перемешать.

2. Лук нарезать и спассеровать, морковь нарезать соломкой. Выложить в отдельную тарелку или миску.

3. Разогреть сковородку, долить масла и ложкой выкладывать печеночную массу. Слегка обжарить с двух сторон, выложить в кастрюлю или сотейник слоями, перекладывая каждый слой луком с морковью.

4. Накрыть крышкой, тушить в нагретой до 180°С духовке 25–30 мин.

Салат "Сочный" с консервированными ананасами



Наталия Бондарева, г. Краснодар. **Делюсь рецептом необычного и вкусного салата. На фото я и моя любимая дочь Лиза.**

ПОНАДОБИТСЯ

● 1 банка консервированных ананасов

● 1 банка маслин без косточек

● 1 упаковка крабовых палочек

● майонез по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Крабовые палочки разморозить и нарезать кружочками.

2. Каждую маслину разрезать на 4 части.

3. Ананасы откинуть на дуршлаг, дать стечь сиропу. Ананасы нарезать маленькими кусочками.

4. Крабовые палочки, маслины, кусочки ананасов соединить и хорошо перемешать.

5. Салат заправить майонезом по вкусу и еще раз тщательно перемешать. Салат готов! Приятного аппетита!



Время приготовления: 35 мин
Количество порций: 4–6

Ирина Макиенко, г. Верхний Тагил, Свердловская обл. **Очень люблю готовить, решила поделиться рецептом.**

Салат из помидоров с зеленой фасолью

ПОНАДОБИТСЯ

● 2 помидора; 200 г стручковой фасоли; 1 красный сладкий перец; 150 г сыра твердых сортов; 1 лимон; 1 зубчик чеснока; 10 маслин без косточек; свежая зелень петрушки, укропа, базилика; растительное масло; соль, перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Помидоры помыть, обсушить на полотенце, нарезать на небольшие дольки. Чеснок очистить, пропустить через пресс.
2. Стручковую фасоль сварить до готовности в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, чтобы стекла вода.
3. Перец очистить от семян, промыть под струей воды, нарезать кубиками или соломкой. Сыр натереть на крупной терке. Маслины нарезать на тонкие колечки.
4. Лимон залить горячей водой на 2 мин, затем отжать сок. Зелень помыть, обсушить, мелко порубить.
5. Соединить в салатнике вареную фасоль, нарезанные помидоры, сладкий перец, маслины, чеснок, добавить сок лимона, немного рубленой зелени, растительное масло, посолить, поперчить по вкусу, перемешать.
6. Сверху посыпать салат рубленой зеленью, тертым сыром и подавать на стол.

Ирина Жукова советует

● Для этого салата можно заранее приготовить заправку, соединив рубленую зелень, растительное масло, сок лимона и немного измельченного чеснока. Дать настояться 30 мин.

● Если вместо зеленой фасоли добавить вареные охлажденные макароны (рожки, ракушки, спиральки), получится не менее вкусный и сытный салат.

● Твердый сыр можно заменить натертой малосольной брынзой или сулугуни.

Фото: О. Кулагин (2)



Время приготовления: 1 ч 10 мин
Количество порций: 4–6

Елена Блохина, г. Петушки, Владимирская обл. **Это одно из моих любимых блюд, и не только мое.**

"Бефстроганов" из свинины с грибами

ПОНАДОБИТСЯ

● 800 г свинины; 2 крупные луковицы; 1 банка (400 г) консервированных шампиньонов в собственном соку; 150 г томатного кетчупа; мука, соль, перец по вкусу

На гарнир:

● 1 кг картофеля; 1 стакан молока; 1 ст. л. топленого масла; 400 г брокколи; соленые огурцы

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Свинину помыть, обсушить на салфетке, нарезать узкими полосками как на бефстроганов. Обвалять кусочки мяса в муке.
2. Лук очистить, мелко нарезать. Из банки с грибами слить сок. Грибы нарезать полосками.
3. Мясо, обвалянное в муке, жарить на нагретой сковороде с растительным маслом до подрумянивания.
4. Выложить лук на сковороду к мясу, перемешать, жарить 5 мин. В сотейнике соединить кетчуп с 400 мл воды, перемешать. Вылить на мясо. Тушить в течение 30 мин. Добавить к мясу нарезанные грибы, посолить, поперчить, перемешать. Тушить еще около 30 мин.
5. Приготовить пюре из вареного картофеля, молока и масла. Сварить брокколи. Подавать мясо с пюре, брокколи, солеными огурчиками.

Ирина Жукова советует

● Для тушения можно использовать свежие, сушеные или замороженные грибы.

● Осенью, когда много свежих овощей, кетчуп можно заменить свежими помидорами.

● В тушеную свинину хорошо положить немного соленых огурцов, а из приправ — чабрец, это улучшит вкус.

● Лучше всего свинина сочетается с квашеной капустой, ее можно потушить отдельно и добавить в блюдо вместо грибов.

МИНИМУМ ЗАТРАТ



ПРОВЕРЕНО ЛГ РЕДАКЦИЯ

Время приготовления: 45 мин
Количество порций: 2–4

Людмила Саволайнен, Алтайский край. **Это блюдо очень полезно, ведь виноград богат магнием и железом.**

Желе "Вкусное" из винограда и яблок

ПОНАДОБИТСЯ

- 200 г винограда
- 2 свежих яблока
- 50 г сахара
- 1 пакетик желатина (15 г)
- 1,5–2 стакана воды
- 1 лимон
- листья мяты

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Виноград помыть, разобрать на ягоды. Несколько ягод винограда отложить для украшения. Остальные ягоды разрезать на половинки, удалить косточки. Лимон обдать кипятком, выжать сок.

2. У яблок удалить сердцевину, нарезать дольками, сбрызнуть соком лимона, чтобы не потемнели.

3. Подготовленный виноград выложить в кастрюлю с холодной водой, довести до кипения. Уменьшить огонь, варить 20 мин. Полученную массу остудить, протереть через сито.

4. Желатин замочить в холодной воде согласно инструкции. Добавить в виноградную массу сахар и размоченный желатин, перемешать. Довести до кипения, постоянно помешивая. Но не кипятить!

5. Виноградную массу осторожно разлить по формочкам, сверху украсить дольками яблок, ягодами винограда и листьями мяты. Поставить для застывания в холодильник.

Ирина Жукова советует

- **Такое желе можно делать из свежевыжатого сока любых фруктов и ягод, в нем будет больше витаминов.**
- **Можно приготовить полосатое желе из соков разного цвета. Для этого соедините сок с размоченным желатином и наливайте желейную массу каждого цвета в формочки по очереди, давая каждому слою застыть.**
- **Украсить желе можно свежими ягодами, а также взбитыми сливками или мороженым.**

Фото: О. Кулагин (1)



Удивите гостей

Иногда на праздники хочется сделать какое-нибудь новое блюдо. Вот так родился и этот рецепт.

Наталья Фатеева, г.Ставрополь

Свинина, запеченная с апельсинами

ПОНАДОБИТСЯ

● 800 г мякоти свинины одним куском; 3 апельсина; соль, перец по вкусу; листья салата для украшения

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Мясо очистить от пленок, промыть, обсушить и на целом куске свинины сделать крестообразные надрезы. Посолить и поперчить по вкусу.

2. Апельсины с кожурой нарезать кружочками толщиной около 0,5 см. Противень выстлать фольгой так, чтобы края свешивались за пределы противня. На фольгу выложить кружочки апельсинов. На апельсины положить кусок свинины и сверху покрыть его слоем из кружочков апельсинов так, чтобы мясо все было в апельсинах. Завернуть фольгу не очень плотно.

3. Запекать в нагретой до температуры 180°С духовке в течение 1 ч 10 мин.

4. Фольгу развернуть. Мясо нарезать порционными кусочками.

5. Аккуратно выложить свинину на блюдо на листья салата. Сверху положить апельсины.

Наталья советует

● **Апельсины при желании можно заменить ананасами.**
● **Вместо свинины подойдет и телятина одним куском.**
● **К этому блюду хорошо подасть сухое красное вино.**

КОНКУРС!



Любишь приглашать гостей и угощать их праздничными блюдами? Любимые рецепты вместе с фото присылай нам! Обязательно заполни купон на с. 66. За публикацию получишь приз — 500 руб.



Ольга Осокина, г. Уфа. **Интересная заправка придает легкость и пикантность этому салату.**

Салат из говядины

ПОНАДОБИТСЯ

● 300 г вареной говядины
● 1 красная луковица
● 1 болгарский перец
● 0,5 кочана китайской капусты
● 1 большой помидор
● зелень по вкусу

Для заправки:

● 1 ч. л. сахара
● 0,5 ч. л. соли
● 1 ст. л. уксуса
● 5 ст. л. раст. масла
● молотый черный перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Мясо, перец, помидор, капусту и лук нарезать кубиками. Зелень помыть, обсушить и мелко порубить.

2. Приготовить заправку. Соль, сахар, уксус и перец соединить и хорошо перемешать.

3. Мясо, перец, помидор, капусту, лук и зелень соединить и перемешать.

4. Салат полить заправкой, дать настояться в течение 1 ч и подать к столу.

Ликер домашний

Алена Агаркова, г. Новосибирск. **Я могу приготовить вкусный и недорогой ликер в домашних условиях. Наслаждайтесь!**

ПОНАДОБИТСЯ

● 200 г коньяка или водки; 6 желтков; 1 банка концентрированного молока; 3 ч. л. растворимого какао; 200 г сахара

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Водку или коньяк, желтки, молоко, какао, сахар соединить и взбивать до растворения сахара. Дать настояться в течение ночи.

2. Все еще раз хорошо взбить и вновь оставить на ночь. Ликер готов.



"Любимый салат"



Юлия Волкова, г. Смоленск. **Посылаю рецепт любимого салата, который я готовлю на каждый праздник. Он вкусный, а главное — очень сытный.**

ПОНАДОБИТСЯ

● 2 картофелины
● 1 куриная грудка
● 1 луковица
● 1 небольшая банка консервированных шампиньонов
● 3 яйца
● 100 г сыра
● 100 г грецких орехов
● 1 яблоко
● майонез по вкусу
● раст. масло для жарки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Картофель, грудку и яйца сварить, лук нарезать Грибы также мелко нарезать и перемешать с луком. Куриное мясо и картофель нарезать кубиками. Яйца размять вилкой, орехи измельчить. Яблоко и сыр натереть на средней терке.

2. Салат выкладывать в глубокое стеклянное блюдо слоями: картофель – курица – яйца – яблоко – сыр – грибы с луком. Каждый слой промазать майонезом. Посыпать салат орехами.

Салат "Сплетница"



Елена Григорьева, г. Гусь-Хрустальный. **Этот салат я готовила на свое 35-летие, всем очень понравился.**

ПОНАДОБИТСЯ
- 1 говяжий язык среднего размера
- 2 разноцветных болгарских перца
- 2 помидора
- 7 корнишонов
- соль, перец, майонез по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Язык отварить и нарезать соломкой. Перцы очистить от семян и плодоножек и также нарезать соломкой. Помидоры без мякоти и корнишоны нарезать соломкой.

2. Язык, перец, помидоры, корнишоны соединить, посолить, поперчить, заправить майонезом и перемешать. Салат готов!

Елена советует

- **В салат хорошо добавить рубленую зелень укропа и петрушки.**



Марина Тимофеева, г. Новокузнецк

Мясной рулет с яйцом

ПОНАДОБИТСЯ
- 3 вареных яйца; 1 сырое яйцо; 0,5 кг смешан. мясного фарша; 1 луковица; 20 г тертого сыра; 2 ст. л. майонеза; петрушка; хмели-сунели; соль; 4 шт. картофеля

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. В фарш добавить нарезанный лук, соль, приправу, перемешать. Часть фарша отделить. Сырое яйцо соединить с майонезом, посолить и перемешать. На полоску фарша выложить целые вареные яйца, сверху закрыть фаршем и сформовать рулет. Из оставшегося фарша слепить фрикадельки.

2. Рулет выложить в форму, полить майонезно-яичной смесью, посыпать сыром, вокруг разложить кубики картофеля и фрикадельки. Запекать рулет в нагретой до температуры 220°С духовке в течение 50 мин.

Салат "Элитный" с виноградом

Наталья Вольская, г. Минск. **На все праздники я готовлю этот салат. На фото я с сыном Федором.**



ПОНАДОБИТСЯ
- 1 вареная куриная грудка; 2 мандарина; 150 г винограда без косточек; горсть жареного фундука; листья салата

Для заправки:
- 50 г майонеза; 50 г сметаны; 1 ч. л. сока лимона; 1 ч. л. белого сухого вина

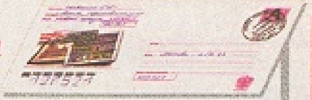
ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Мясо курицы нарезать кубиками. Мандарины очистить, разобрать на дольки, каждую дольку разрезать на 3 части. Виноград разрезать пополам.

2. Приготовить заправку. Майонез, сметану, сок лимона, вино перемешать.

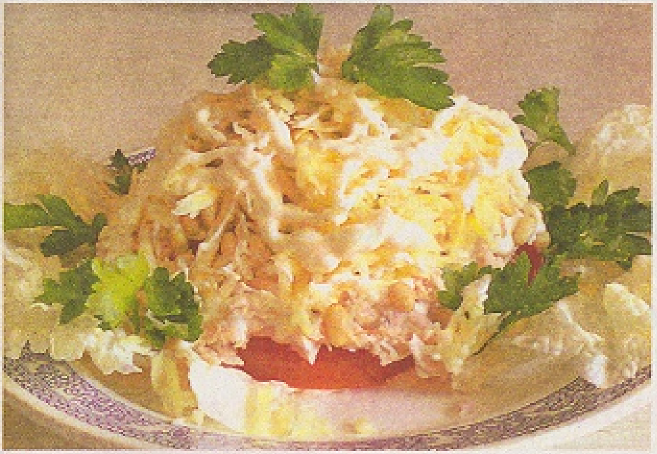
3. Куриное мясо, мандарины, виноград соединить. Салат полить заправкой и хорошо перемешать.

Горбуша с грибами



Здравствуйте! Этот рецепт мне дала подруга еще 10 лет назад. С тех пор на праздники я с удовольствием готовлю это блюдо. Понадобится: 1 горбуша; 2 луковицы; 0,5 кг шампиньонов; 300 г сыра; 250 г майонеза. У рыбы надо отрезать хвост и голову, разрезать вдоль, убрать кости и снять кожу. Филе помыть, посолить и выложить в смазанную маслом форму так, чтобы не было свободного места, иначе вытечет майонез. На рыбу положить нарезанный кубиками лук, на него выложить крупно нарезанные грибы. Посыпать тертым на средней терке сыром и сверху залить майонезом. Запекать в нагретой до 180°С духовке 45 мин. Блюду дать остыть, разрезать на кусочки, при желании посыпать зеленью.

Юлия Архиреева, г. Казань



Валентина Рудакова, г. Чебоксары. **Этого салата можно очень много съесть, так как он очень вкусный!**

Салат "Цезарь"

ПОНАДОБИТСЯ
- 300 г куриного филе
- 5 помидоров
- 100 г очищенных кедровых орешков
- 200 г сыра
- майонез; соль
- листья пекинской капусты, петрушка по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Филе курицы отварить в подсоленной воде, остудить и мелко нарезать. Помидоры нарезать кружочками. Сыр натереть на средней терке.

2. Листья пекинской капусты помыть, обсушить и выложить на тарелку, на них положить помидоры и полить майонезом.

3. Сверху выложить курицу, также полить майонезом. Курицу посыпать кедровыми орешками и тертым сыром.

4. Салат полить майонезом, украсить веточками петрушки и подать к столу.

Салат "Морской бриз"



Наталья Хромова, г. Краснодар. **Этот вкуснейший салат я попробовала в одном ресторанчике нашего города и влюбилась в него с первой ложки. И теперь каждый праздничный стол в нашей семье не обходится без этого салата! Попробуйте, объедение!**

ПОНАДОБИТСЯ
- 300 г вареных креветок
- 150 –200 г слабосоленой семги
- 1 помидор
- 1 огурец
- 3 вареных яйца
- 2 персика (можно консервированные)
- 50 г красной икры
- майонез по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Креветки очистить. Семгу, помидор, огурец, вареные яйца и 3 половинки персика мелко нарезать.

2. Креветки, семгу, помидор, огурец, яйца, персики соединить, заправить майонезом и хорошо перемешать.

3. Салат украсить красной икрой и одной половинкой нарезанного ломтиками персика. Салат готов, подавайте к столу!



Время приготовления: 30 мин
Количество порций: 6–8

Нина Букасева, Челябинская обл. **Такой необычный десерт украсит любой праздничный стол.**

Салат "Праздничный" с мякотью арбуза

ПОНАДОБИТСЯ

- 1 спелая дыня
- 300 г мякоти арбуза
- 300 г черного винограда без косточек
- 100 г грецких орехов
- 1 лимон
- 100 г сахарной пудры

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Из дыни ножом вырезать корзинку с ручкой и зубчатыми краями, аккуратно вынуть всю мякоть. Удалить семена, мякоть нарезать кубиками.

2. Мякоть арбуза очистить от семян, нарезать кубиками или шариками с помощью специальной насадки. Виноград помыть, разобрать на ягоды, обсушить на салфетке.

3. Лимон помыть, обсушить, нарезать на кружки, а затем кружки разрезать на четыре дольки.

4. Грецкие орехи очистить от скорлупы, затем ядра измельчить.

5. Приготовить салат. Соединить мякоть дыни, арбуза, лимон, измельченные грецкие орехи, виноград и осторожно перемешать.

6. Наполнить корзинку из дыни фруктовым салатом. Посыпать сахарной пудрой, поставить в холодильник до прихода гостей. Достать корзинку из холодильника и подать на стол. Перед употреблением разложить салат в стеклянные креманки.

Ирина Жукова советует

- **Из дыни и арбуза можно приготовить не только корзинку для салата, но и лодочки. Для этого нужно разрезать плоды вдоль и удалить всю мякоть.**
- **Дыня для корзинки должна быть твердая и не переспелая.**
- **Для салата можно брать любые свежие ягоды и фрукты: груши, сливы, малину, смородину, персики. Из слив и персиков нужно удалить косточки.**
- **Фруктовый салат можно украсить готовыми взбитыми сливками.**

Фото: О. Кулагин (5)



Время приготовления: 2 ч
Количество порций: 6–8

Иван Румянцев, г. Тюмень. **Я — повар со стажем, у меня несколько тетрадей с рецептами, шлю вам один из них.**

Баранина в красном вине "От повара"

ПОНАДОБИТСЯ

- 800 г бараньего бока; 1 сладкий перец; 50 г меда; 50 мл сухого красного вина; 2 луковицы; 100 мл раст. масла; 6 зубчиков чеснока; по 1 пучку зелени петрушки и кинзы; 1 банка (250 г) консервированных шампиньонов; соль, паприка по вкусу
- **На гарнир:** жареный картофель; маринов. грибы; белый и красный лук; листья мяты; оливки; консерв. кукуруза

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

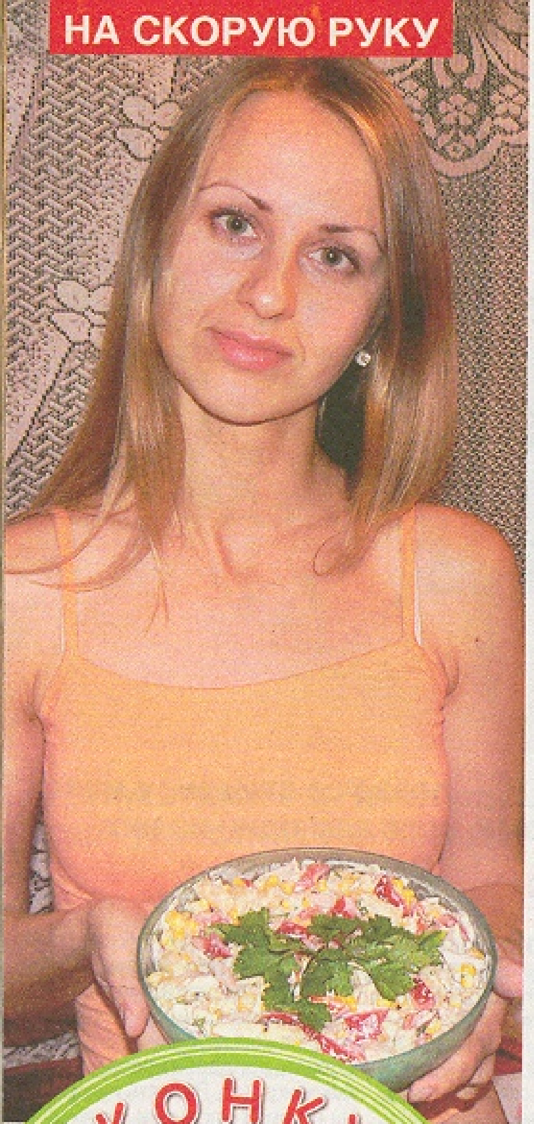
1. Бараний бок порубить поперек костей, нарезать на порции по одному ребрышку с мясом. Смазать медом. Лук и чеснок очистить, мелко нарезать. Из перца удалить семена, нарезать соломкой. Зелень помыть, обсушить и мелко порубить.

2. Обжарить ребрышки на раст. масле. Добавить лук и сладкий перец, жарить, помешивая, 6–8 мин. Переложить все в кастрюлю для тушения. Добавить вино, грибы вместе с жидкостью, паприку, соль, зелень. Тушить 1,5 ч.

3. Подавать с гарниром из жареного картофеля, маринованными грибами. Украсить мятой и цветами из лука.

4. Пион из лука. Лук (красный и белый) очистить. Сделать ножом глубокий зигзагообразный надрез посередине луковицы (**а**). Разъять луковицу на две половинки с зубчатыми краями, разделить на розетки. Ножницами закруглить края розеток (**б**). Вложить розетки друг в друга (**в**). Наполнить консервированной кукурузой или оливками.





Раз, два и готово!

Год назад ваш журнал мне посоветовала свекровь, и журнал стал для меня верным спутником и помощником на кухне. Я совсем молодая хозяйка, но готовить очень люблю. К счастью, получается очень неплохо — мужу, друзьям и родным очень нравится. Предлагаю рецепт любимого салата. Готовится легко и просто, а вкус — просто сказочный. Особенно он придется по вкусу тем, кто любит смешанные блюда — кисло-сладкие, сладко-соленые.

Мария Узун, г. Барнаул

Салат "Сказка"

ПОНАДОБИТСЯ

● 1 куриный окорочок; 1 крупный красный болгарский перец; банка консервированной кукурузы; 5 колечек консервированного ананаса; зелень петрушки, соль по вкусу; майонез для заправки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Окорочок отварить в подсоленной воде до готовности. Бульон слить, окорочок охладить, отделить мясо от костей. Мясо нарезать небольшими кусочками.

2. Перец помыть, очистить от плодоножки и семян. Затем также нарезать небольшими кусочками. Консервированные ананасы нарезать кубиками. Зелень петрушки помыть, обсушить и мелко порубить.

3. Куриное мясо, перец, ананасы, зелень петрушки, кукурузу без жидкости соединить и хорошо перемешать.

4. Салат заправить майонезом по вкусу и вновь перемешать. Все, салат готов! Можно подавать к столу.



Наталья Ворожцова, г. Краснодар. **Высылаю вам рецепт легкого во всех отношениях блюда.**

Сметанный десерт

ПОНАДОБИТСЯ

● 30 г желатина; 500 г сметаны; 500 г ягод без косточек; сахар, сгущенное молоко по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Желатин залить стаканом холодной кипяченой воды на 40 мин. Затем емкость с желатином поставить в микроволновую печь на 30 с для растворения. Если желатин не растворился, поставить его еще на 30 с и хорошо перемешать в воде.

2. В форму положить желатин, сметану, ягоды, сахар по вкусу. Все хорошо перемешать и поставить в холодильник на 1 ч. Подавать десерт, полив его сгущенным молоком.

Омлет с яблоками

Наталья Рулева, г. Дубовка, Волгоградская обл. **Ешьте с удовольствием!**



ПОНАДОБИТСЯ

● 4 яйца; 2 небольших кисло-сладких яблока; 1 ст. л. растопленного сливочного масла; соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Яблоки помыть, очистить от кожицы и семян. Затем аккуратно нарезать тонкими ломтиками.

2. Яйца разбить, слегка посолить и взбить миксером или венчиком.

3. Ломтики яблок слегка обжарить на сливочном масле, затем залить яичной смесью и запекать в предварительно нагретой до температуры 200°С духовке в течение 10–15 мин.

Пирожки с капустой



Луиза Канаева, г. Грозный. **На фото моя дочь Бэлла.**

ПОНАДОБИТСЯ

● **Для теста:** 3–4 стакана муки; щепотка соли; 0,5 л кефира; 0,5 ч. л. соды

● **Для начинки:** 0,5 кг капусты; 2 луковицы; 1 ч. л. томатной пасты; соль, молотый черный перец по вкусу; раст. масло для жарки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Сделать начинку. Лук нарезать и обжарить, капусту нашинковать. Капусту и лук потушить. За 5 мин до конца приготовления посолить, поперчить, добавить томатную пасту и перемешать.

2. Замесить тесто. Муку насеять горкой на стол, сделать углубление, насыпать немного соли. Кефир перемешать с содой и вылить в углубление. Замесить тесто, выложить на присыпанную мукой доску, накрыть полотенцем, оставить на 20 мин. Разделить на 20 кусочков, сформовать шарики, накрыть их полотенцем.

3. Каждый шарик раскатать, выложить начинку, защепить края, придавить и обжарить пирожки на сковороде с двух сторон.

"Курка в бурке"



Ольга Сесина, г. Екатеринбург. **Рецепт этого необычного блюда мне подсказали коллеги-педагоги. Это быстрое, вкусное и оригинальное блюдо. На фото — я в нижнем ряду справа с сокурсницами после защиты диплома.**

ПОНАДОБИТСЯ
- 1 курица
- 0,5 кг любого теста
- 100 г майонеза
- соль, приправы по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Соль соединить со специями и хорошо перемешать, затем обильно натереть курицу снаружи и внутри.

2. Тесто разморозить и раскатать в пласт, на тесто выложить курицу. Края защепить так, чтобы курица "оделась" в тесто. В нескольких местах наколоть вилкой.

3. Курицу выложить на чуть смазанный растительным маслом противень.

4. Запекать в предварительно нагретой до температуры 200°С духовке в течение 50 мин.



Анна Курзаева, г. Ульяновск. **Запеканка готовится быстро. Получается очень вкусно и необычно. Идеальный вариант для вечернего ужина.**

Запеканка "Гости на пороге"

ПОНАДОБИТСЯ
- 2 отварные картофелины; 400 г мясного фарша; слив. масло для смазыв.; 2 луковицы; 2 яйца; 1/2 стак. молока; зел. горошек; зелень; соль; специи; раст. масло

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Картофель размять в пюре, посолить. В фарш добавить рубленую зелень, соль, специи и потушить до полуготовности.

2. Пюре выложить в смазанную маслом форму, на пюре положить фарш, посыпать зеленым горошком.

3. Яйца взбить с молоком и залить запеканку. Посыпать зеленью. Запекать в нагретой до 200°С духовке 20 мин.

Сырно-овощной салат

Елена Сохацкая, г. Уфа. **Этот восхитительный салатик готовится очень просто и быстро.**



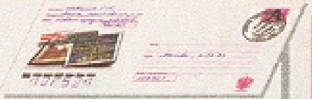
ПОНАДОБИТСЯ
- 1 крупная морковь
- 1 свежий огурец
- 100 г твердого сыра
- майонез по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Морковь и огурец нарезать соломкой, сыр натереть на крупной терке.

2. Овощи и сыр выложить в салатник, добавить майонез по вкусу и перемешать.

Пышные оладушки



Читаю ваш журнал, радуюсь и удивляюсь: сколько же у наших хозяюшек тайн, секретов и сюрпризов! А почему? Да потому, что все делается с любовью!

У меня (это не хвастовство) собралась большущая кулинарная библиотека, и я всегда рада поделиться с хозяйками своими знаниями. Попробовала сделать рыбные оладушки по вашему рецепту, вкуснотища получилась, и я придумала на основе теста с добавлением разных продуктов свои оладушки. Все делаю на глазок: в миску лью сыворотку (лучше домашнюю), добавляю майонез, яйца, соль, сахар, муку, соду. Если есть остатки молока, сметаны, они тоже идут в тесто. Замешиваю густое тесто и даю ему постоять. Жарю оладушки на растительном масле под крышкой, вкуснее получается. А дальше, кушайте на здоровье с чем хотите. Этот рецепт уже опробован в нашей семье.

Людмила Петровна Дорохина, г. Армавир



Наталья Кайгородова, г. Нижний Тагил. **Рецепт мой очень прост. Нравится и моему мужу, и сыну.**

Рулетики из горбуши

ПОНАДОБИТСЯ
- 0,5 кг филе горбуши
- 1 лимон
- 1 банка оливок или маслин
- растительное масло для жарки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Горбушу разрезать вдоль хребта и вытащить кости. Филе нарезать на маленькие полоски шириной 2–2,5 см. Лимон нарезать кружочками, каждый кружочек разрезать пополам.

2. На каждую полоску горбуши положить половинку кружка лимона и оливку или маслинку. Свернуть рулетиком, заколоть зубочисткой и выложить на слегка смазанную растительным маслом сковороду. Обжарить.

Закуска "Селедочка"



Галина Деревяшкина, г. Шадринск. **Хочется, чтобы блюдо было не только вкусным, но и недорогим и быстро готовилось. Делюсь рецептом блюда быстрого приготовления.**

ПОНАДОБИТСЯ
- 1 кг свежемороженой сельди
- 0,5 стакана столового уксуса
- 0,5 стакана растительного масла
- 2 ст. л. кетчупа
- 2 ст. л. сахара
- 2 ст. л. соли
- 1 морковь
- 1 луковица
- перец душистый горошком по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Рыбу очистить, выбрать кости. Филе нарезать полосками шириной 4 см, выложить в эмалированную кастрюлю.

2. Морковь очистить и натереть на крупной терке, лук очистить и нарезать полукольцами.

3. Морковь, лук, перец горошком, соль, сахар, уксус, кетчуп добавить к рыбе и хорошо перемешать. Убрать в холодильник на 6 ч. Закуска готова!



Тамара Атанова, г. Гулькевичи, Краснодарский край. **Хочу предложить вам рецепт славянской кухни.**

Салат "Славянская душа"

ПОНАДОБИТСЯ

● 1 кг краснокочанной капусты; 7 картофелин; 3 луковицы; 1 соленый огурец; зелень петрушки и укропа; 1 желтый перец для украшения

Для заправки:

● 10 ст. л. раст. масла; 3 ст. л. столового уксуса; соль, перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Капусту помыть, удалить верхние листья, остальные тонко нашинковать. Ошпарить кипятком, откинуть на дуршлаг, чтобы стекла вода. Посолить, поперчить, полить заправкой из смеси растительного масла и уксуса, тщательно перемешать.

2. Картофель сварить в мундире, очистить, нарезать кубиками, полить заправкой, перемешать.

3. Лук очистить, нарезать полукольцами. Соленый огурец нарезать мелкими кубиками. Зелень петрушки и укропа помыть, обсушить на полотенце, порубить.

4. Соединить картофель, лук и огурец, посыпать рубленой зеленью, перемешать. У перца удалить семена, нарезать кольцами.

5. На блюдо выложить горкой краснокочанную капусту. Вокруг венком выложить картофельный салат с зеленью. Украсить кольцами желтого перца, луком, зеленью.

Ирина Жукова советует

● Для заправки салатов лучше использовать яблочный или винный уксус, а также лимонный сок.

● Заправку можно приготовить заранее, соединив растительное масло, сок лимона, сушеные травы, паприку в стеклянной бутылочке и хранить в холодильнике.

● Если добавить в салат немного измельченного чеснока и душистого перца, вкус блюда улучшится.

● Вместо красной капусты можно использовать белокочанную, а для украшения — красный перец.

Фото: О. Кулагин (2)



Яна Евсеева, г. Нерюнгри, Якутия. **Этот рецепт очень прост, а мои сын и муж съедают целый противень.**

Печеный картофель "Вспомним детство"

ПОНАДОБИТСЯ

● 1 кг картофеля
● 1 пучок укропа
● 100 г сливочного масла
● растительное масло для смазки
● соль по вкусу
● 1 стебель лука-порея для украшения

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Выбрать одинаковые ровные клубни картофеля, почистить кожуру щеткой под проточной водой, обсушить.

2. Выложить подготовленный картофель на широкий противень, смазанный растительным маслом. Ножом сделать на каждом клубне надрез крест-накрест.

3. Поставить противень в нагретую духовку. Запекать при 180°С в течение 30 мин, пока картофелины не раскроются как розочки и сверху не появится легкая золотистая корочка.

4. Пока картофель печется, вымыть лук-порей и укроп, обсушить. Часть укропа порубить. У лука отрезать часть стебля длиной 10 см, ножом сделать на одном конце стебля бахрому. Остатки лука нарезать на кусочки.

5. Вынуть картофель из духовки, выложить на блюдо. В каждый надрез положить по кусочку сливочного масла. Посыпать укропом. Украсить бахромой из лука.

Ирина Жукова советует

● Для запекания советую выбирать рассыпчатый картофель белого цвета.

● Печеный картофель очень полезен и вкусен, его можно наполнять разными начинками, которые кладутся в надрезы. Например, приготовить смесь из мелко нарезанных ветчины и сыра; или смесь творога, чеснока, и зелени. Пропорции ингредиентов любые.

● К печеному картофелю хорошо подать соленые грибы или квашеную капусту.



...где резной палисад



Я живу в старинном городе Вологде. Работаю педагогом. У меня есть муж Димочка и сынишка Ярославка. Вологда окружена лесами, озерами, я очень люблю лес. Хожу собирать грибы и ягоды. Ничего нет вкуснее, чем лесная земляника, морошка, ягодка-кислинка костяника.

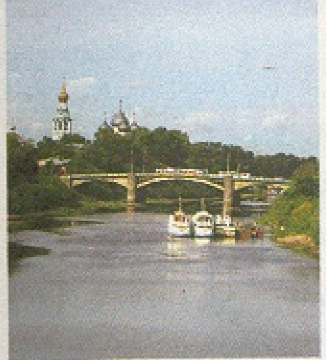
Александра Соколова, г. Вологда



Гордость Вологды — Софийский собор

Наш город возник в краю дремучих лесов и прозрачных рек в XII веке. Слово "Вологда" на языке одного из финно-угорских племен означает "светлая, ясная вода". Город действительно светел. В нем много храмов, а в округе — монастырей. Гордость Вологды Софийский собор был заложен царем Иваном Грозным в 1568 году. Собор был почти закончен, но кирпич упал со свода, когда царь входил в храм, что было принято за дурное предзнаменование. Собор остался недостроенным, но росписи в нем сделать успели.

Когда-то вся Вологда была деревянной. Теперь деревянные дома в центре — редкость, архитектурная ценность. Есть у нас и уникальные каменные здания. Но главное богатство Вологды — ее жители. Кто не слышал о самолетах Ил, построенных по проектам вологодского конструктора Ильюшина. Город Хабаровск носит имя жителя Вологодчины. Славится наш город мясными, молочными продуктами. Пробовали вологодское масло? А льняные изделия местных фабрик и берестяные сувениры будут служить вам десятилетиями. Умеют у нас и вкусно готовить.



Вид на город, реку Вологду и Красный мост



Здание старинного Воскресенского собора



Дом купца Гоутмана, где бывал Петр I, ныне музей

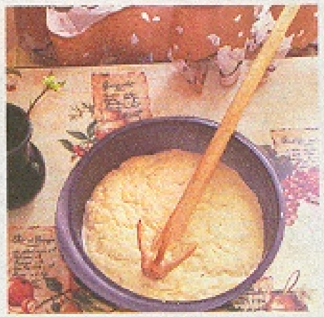
Бабушкины пряжонники

Как-то мой сосед в деревне, в Кич-Городецком районе Вологодской области, посоветовал: "Ты корни-то боровиков (так он звал рыжики) не кидай, а пожарь да в болтушке из молока с яйцом запарь". Выполнила я наказ старика, да зачем-то добавила шляпку гриба. Знаете, ножки получились отлично, а вот шляпка была невкусной, куда вкуснее она в засолке. А блюдо это у нас называют душником.

Еще один изыск вологодской кухни — пироги пряжонники или пряженники. Готовить их меня учила баба Сима, светлая ей память. Рецепт простой: замешивается обычное дрожжевое тесто (молоко, мука, дрожжи, яйца, соль, сахар). Все добавляется "на глазок". Бабушка рассказывала так: "Молочка налью, мучки сыпну". При замешивании теста вологодские хозяйки пользуются не миксером, а старенькой, от бабушек доставшейся, деревянной мутовочкой. Мутовку венчают пять сучков, иногда, правда, встречаются мутовки с тремя сучками.

Когда тесто подойдет, его нужно разделить на шарики и хорошо отхлопать в специальном корытце — ночевке. Колобок теста катают по ночевке, подбрасывают вверх, ловят и снова катают. Когда все колобки выхлопаны (сформированы), их кладут на посыпанное мукой полотенце. Дают подойти и жарят на чугунной сковороде с растительным маслом или салом с двух сторон. При жарке растягивают тесто в разные стороны деревянными лопатками-веселками.

Готовые пряжонники кладут не на тарелку да под полотенце, а на сено. Сено впитывает лишний жир и придает пирогам легкий аромат трав. Вот, кажется, и все. Пряжонники бывают не просто вкусными, а исключительными. Не знаю, в чем тут дело. В том ли, что и мутовка, и веселки, и ночевка сделаны вручную, с добрыми намерениями. В том ли, что так много сил отдано этим булочкам: месить, хлопать, ждать, жарить. Или в хорошем настрое обряжухи (местное словечко). Обряжуха — это хозяйка, которая готовит пирожки. Все важно!



Мутовка с пятью сучками взбивает лучше миксера



Жареные пирожки для обсушки кладут на сено

Пишите нам!

Расскажи об истории и кулинарных традициях своего края. Не забудь прислать фото и купон на с. 66. За публикацию рассказа получишь приз от редакции — 800 руб.



Сувенир из Африки

Предлагаю вашему вниманию рецепт салата из авокадо, он абсолютно прост в приготовлении, но его изысканный вкус является одним из моих любимых. Этот рецепт семья моего мужа привезла в свое время из Африки.

Олеся Родина, г. Москва

Салат "Африканский" из авокадо

ПОНАДОБИТСЯ

● 3 больших авокадо; 1 большая луковица; соль, перец по вкусу; раст. масло для заправки; лимон, листья салата для украшения

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Плоды авокадо помыть и очистить от кожуры. Авокадо разрезать вдоль на 2 половинки, удалить косточку.

2. Мякоть авокадо нарезать небольшими кусочками. Луковицу очистить и нарезать тонкими полукольцами.

3. Кольца лука, кусочки авокадо соединить, посолить, поперчить и перемешать.

4. Салат заправить растительным маслом и еще раз хорошо перемешать.

5. Листья салата помыть и обсушить. Салатницу выстлать салатными листьями и выложить на них горкой салат. Украсить нарезанным в форме цветка лимоном и подать к столу.

Олеся советует

● **Выбирайте плоды авокадо средней мягкости, чересчур мягкий плод расплывется в салате.**

● **Кольца лука можно ошпарить, чтобы убрать горечь; или использовать для этого салата красную луковицу.**

КОНКУРС!



Тебе нравятся блюда русской кухни? Пришли нам свой любимый рецепт и фото. Заполни купон, который ты найдешь на с. 66. За публикацию получишь от нас приз — 500 руб.



Наталья Горовцова, г. Могилев. **В Праге мне довелось попробовать очень вкусный суп.**

Хлебный суп панадель

ПОНАДОБИТСЯ

● 750 мл мясного бульона, сварен. с пряностями; 3 пресные булочки; 2 большие булки; 1 ст. л. жира; 100 мл сливок; 1 желток; мускатный орех; нарезан. зелень петрушки, 2 ст. л. тертого сыра; молотый черный перец, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Булочки нарезать ломтиками, обжарить в жире, разварить в бульоне. Бульон процедить через сито, булочки протереть. Желток взбить, добавляя в него сливки и помешивая. Влить взбитый желток в суп. Важный момент: суп должен быть хорошо прогретым и при этом не доведенным до кипения!

2. Добавить в суп мускатный орех, соль, перец. При подаче готовое блюдо посыпать тертым сыром и петрушкой.

3. В больших булках срезать верх, удалить мякиш, налить суп и подать на стол.

"Чыгыртма" из курицы

Лала Мамедова, г. Баку. **Мне 30 лет. На фото моя дочка Рагима и сын Камран. Очень люблю готовить.**



ПОНАДОБИТСЯ

● 1 курица; 3 больш. луковицы; 3 яйца; 200 г слив. масла; 3 помидора; соль, перец и специи

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Курицу разделать на маленькие кусочки. Немного обжарить на сливочном масле. Лук нарезать полукольцами, посолить, добавить к курице и обжарить.

2. Помидоры ошпарить, снять кожицу, нарезать и положить в ту же сковороду. Приправить перцем, тушить под крышкой 5 мин.

3. Яйца взбить, залить блюдо и тушить под крышкой еще 3 мин.

Якисоба



Виктория Сергеева, г. Юбилейный. **Как-то отдыхала в Таиланде и попробовала блюда тайской кухни.**

ПОНАДОБИТСЯ

● 1 упаковка рисовой лапши; 1 луковица; 1 окорочок; 250 г шампиньонов; 200 г стручковой фасоли; 1 болгарский перец; соль, перец, паприка, соевый соус по вкусу; растительное масло

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Лапшу сварить до полуготовности. Лук нарезать и спассеровать. Добавить нарезанные грибы и тушить 15 мин. Мясо курицы нарезать на кусочки по 3 см. Обжарить отдельно, посолить, поперчить, посыпать паприкой.

2. К мясу добавить стручковую фасоль, нарезанный полосками болгарский перец, перемешать, тушить еще 15 мин.

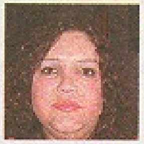
3. Все, кроме лапши, соединить в одной сковороде и перемешать, не выключая огонь. Затем добавить лапшу, заправить соевым соусом, аккуратно все перемешать и выключить огонь. Дать немного настояться (10–15 мин).



Наливные яблочки

Благодаря притче об Адаме и Еве яблоки стали символом всех плодов. Их можно встретить в священных книгах.

Наталия Давыдова, г. Москва



В самых ранних легендах и мифах подчеркивается польза яблок, их таин-ственная суть, дарующая людям не только здоровье, но и любовь, красоту, вечную молодость.

О том, что яблоки полезны, знает каждый. Существует такая поговорка: "В день по яблоку — и врач не нужен". Они продлевают молодость, помогают бороться с болезнями. Вот мой любимый рецепт.

Пирожки с яблоками

ПОНАДОБИТСЯ

● 3 яблока; 25 г муки; 25 г пивных дрожжей; 100 г изюма; 1 ст. л. измельч. апельсиновой цедры; 1 ст. л. сахара; 1 стакан молока; 1 стакан граппы (виноградная водка); 2–3 ст. л. оливкого масла; 2 ч. л. сахарной пудры

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Изюм замочить в граппе, оставить на 1 ч. Дрожжи и сахар растворить в теплом молоке. Одно яблоко натереть на терке, остальные нарезать кружками. Муку смешать с изюмом, апельсиновой цедрой и тертым яблоком. Добавить струйкой молоко ци пивные дрожжи.

2. Замесить тесто. Скатать в шар и оставить в холодном месте на 30 мин. Тесто разделить на шарики размером с мандарин, раскатать в лепешки диаметром 5 см. Выложить на салфетку, дать подняться в течение 5 мин. Масло разогреть в сковороде с высокими бортиками. Обжарить лепешки с двух сторон 5 мин до золотистого цвета. Вынуть из сковороды шумовкой, дать стечь излишкам масла и выложить на бумажное полотенце. Посыпать сахарной пудрой и подавать холодными или теплыми, выложив на лепешки кружки яблок.

Воздушный пирог из яблок

Любовь Макуха, Ярославская обл.

ПОНАДОБИТСЯ

● 5 яблок; 1 стакан сахара; 6 белков

ПРИГОТОВЛЕНИЕ



1. Яблоки разварить и протереть через сито, вновь положить в кастрюлю, варить, всыпая сахар и помешивая, до загустения.

2. Белки взбить, добавить в яблочную массу, перемешать. Выложить в форму, посыпать сверху сахаром. Запекать в духовке при 180°C 25 мин.

Пишите нам!

Кофе — любимый продукт ноябрьского номера. Пришли в редакцию рассказ с рецептом и фотографиями. За публикацию рассказа получишь от нас приз — 800 руб., рецепта — 500 руб. Не забудь посмотреть и заполнить купон на с. 66.

Фото: ЦФА "Бурда" (1).



Внукам и детям

Я работаю на почте, подписала обеих дочек на "Люблю готовить!". Спасибо за красочный журнал с очень интересными, вполне доступными рецептами блюд. В августе этого года мне исполнилось 55 лет, выхожу на пенсию. Хотела бы поучаствовать в вашей рубрике "Бабушкина школа". Мои дети, внук и все мои родные любят, когда я готовлю это блюдо.

Альфия Салаватовна Мухаметшина, г. Альметьевск

Татарское блюдо Баурсак

ПОНАДОБИТСЯ

- 5 замороженных яиц; 2 ст. л. растительного масла; щепотка соли; щепотка сахара; 2–2,5 стакана муки; 1,5 л растительного масла для фритюра
- **Для сиропа:** 300 г сахара; 150 г меда; 100 мл воды

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Яйца разморозить. Взбить, постепенно добавляя соль, сахар, 2 ст. л. растительного масла. Всыпать муку и замесить тесто средней густоты.

2. Замешенное тесто разделить на 8 одинаковых частей. Из каждой части раскатать жгутик толщиной 1 см. Жгутики разрезать на кусочки по 3 см.

3. Растительное масло разогреть до теплого состояния. Положить баурсаки и жарить в течение 20 мин.

4. Приготовить сироп. Сахар, мед, воду соединить и варить до состояния, когда капля не растекается. Сироп перемешать с баурсаками и выложить их на тарелку.

КОНКУРС!



За годы ты накопила богатый кулинарный опыт? Научи готовить молодых! Пришли нам рецепты вместе с фото. Посмотри и заполни купон на с. 66. Приз за публикацию — 500 руб.

Татьяна Сукманова, г. Ессентуки. **У внучки Виолетты был день рождения. Я испекла ей и ее гостям необычный торт по фирменному рецепту.**

Торт "Чебурашка"

ПОНАДОБИТСЯ

Для теста:
- 200 г сметаны; 1 стак. сахара; 1 ст. л. топленого масла; 2 яйца; 1 стак. рубл. орехов; щепотка соли; 1 ч. л. разрыхлителя; ванил. сахар; 1,5 стак. муки; растительное масло, сухари для выпекания; кокос. стружка, мармелад, тертый шоколад для украшения

Для крема:
- 300 г сливочного масла; 1 банка сгущенного молока (взбить)



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Замесить тесто. Все соединить и растереть. Выложить на смазан. маслом и посыпанный сухарями противень. Выпекать 40 мин при температуре 180°С.

2. Корж разрезать на 2 части, промазать внутри и сверху кремом. Соединить и выложить на трафарет чебурашки из картона. Края обрезать. Мордочку посыпать стружкой, накрыть блюдцем, остальное посыпать шоколадом. Глаза, ротик, пуговички из — мармелада.

Телятина под брусникой

Милица Арсеньевна Халмуратова, Московская обл. **Я на пенсии, очень люблю готовить, особенно сейчас, когда свободного времени гораздо больше.**

ПОНАДОБИТСЯ

- 0,5 кг телятины; 200 г сыра; 200 г брусники; 200 г майонеза; 2 банана; соль, перец по вкусу; раст. масло

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Мясо нарезать на порционные кусочки, отбить, немного посолить и поперчить. Мясо выложить на смазанную маслом сковороду.

2. Бананы нарезать кружочками, сыр натереть на крупной терке. Куски мяса посыпать брусникой, на ягоды выложить кружочки банана, сверху посыпать сыром и залить майонезом.

3. Сковороду поставить в нагретую до 180°С духовку. Запекать 25–30 мин до появления румяной корочки.



Салат с яичными блинчиками



Валентина Васильевна Молчанова, г. Кострома. **Мне 74 года, и я очень люблю готовить разные блюда!**

ПОНАДОБИТСЯ

- 5 яиц; 300 г копченой колбасы; 100 г майонеза; щепотка соли; 1 помидор; 1 ст. л. резаного укропа; растительное масло для жарки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Яйца взбить до однородной массы, посолить, перемешать. Поджарить яичные блинчики. Охладить и нарезать блинчики тонкой соломкой.

2. Копченую колбасу очистить, затем также нарезать тонкой соломкой.

3. Помидор помыть, обсушить и нарезать небольшими дольками.

4. Яичную соломку и нарезанную колбасу соединить и перемешать. Заправить майонезом и вновь хорошо перемешать.

5. Салат выложить в салатник. Сверху, посередине положить нарезанный укроп, вокруг разложить дольки помидоров.



Ешь ананасы!

Мне очень нравится рубрика "С выдумкой". Всегда хочется не только вкусно накормить гостей, но и оригинально оформить стол. Многие покупают ананас на стол. Я решила оформить ананас оригинально.

Мария Цуцкова, г. Выкса, Нижегородская обл.

Фруктовый салат в ананасе

ПОНАДОБИТСЯ

● 1 ананас; 1 банан; 1 апельсин; 1 груша; 1 яблоко; 3 киви; средняя гроздь винограда; 0,5 банки сгущен. молока

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Ананас помыть, осушить, срезать боковую поверхность. Ложкой достать мякоть и измельчить.

2. Банан, апельсин, 2 киви, грушу, яблоко мелко нарезать. Фрукты смешать с мякотью ананаса, заправить сгущенным молоком и еще раз все хорошо перемешать.

3. Фруктовый салат выложить в ананас.

4. Украсить салат гроздью винограда и кружочками оставшегося киви.

Печеночный еж

Ольга Осокина, г. Уфа. **На день рождения доченьки мы с ней приготовили вот такого ежика!**

ПОНАДОБИТСЯ

● 600 г говяжьей печени; 2 луковицы; 2 моркови; 100 г сливочного масла; 4 шт. лаврового листа; 50 мл сливок; соль, молотый черный перец по вкусу; растительное масло для жарки; оливка и маслина для украшения

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Лук нарезать, обжарить до прозрачности и выложить в миску. Морковь натереть на крупной терке и обжарить на том же масле. Печень нарезать, начала обжарить на сильном огне, затем потушить под крышкой до мягкости на слабом огне, добавив лавровый лист, соль, перец.

2. Лук, морковь и печень дважды пропустить через мясорубку. В полученную массу влить сливки. Сливочное масло комнатной температуры соединить с печеночной массой и взбить миксером.

3. Немного паштета отложить для "иголок" ежа. Из остальной массы сформировать ежика. С помощью кондитерского шприца или мешка со срезанным углом выдавить на него иголки. Из маслины и оливки сделать глазки и нос.



Избушка на курьих ножках

Ольга Седова, г. Майкоп. **Для приготовления блюд мы используем самые простые продукты, а получается очень здорово!**



ПОНАДОБИТСЯ

● 3 средние картофелины ● 2 куриные голени ● 1 вареное яйцо ● 100 г тертого на крупной терке сыра ● зелень петрушки ● сухарики ● 2 шт. среднего редиса ● кетчуп, майонез по вкусу ● растительное масло ● соль

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Картофель нарезать соломкой. Голени и картофель посолить и отдельно обжарить на растительном масле.

2. Голени выложить на блюдо, сверху сформовать домик из картофеля. Сделать окошко, капнуть в него кетчуп. Яйцо разрезать пополам. На крышу натереть половинку белка (это снег), из второй половинки сделать ножку мухомора. Из редиски — цветочки и шляпку мухомора.

3. На шляпку аккуратно нанести точки майонезом. Из половинки желтка сделать солнышко, лучики вырезать из сыра. Внизу насыпать сухари (это камешки). Украсить зеленью.

Пишите нам!

Умеешь украшать блюда? Присылай нам письмо с фото и купон со с. 66. За публикацию приз — 500 руб.

Компания «Талосто» и журнал «Добрые советы. Люблю готовить!» подвели итоги конкурса на лучший рецепт из теста «Талосто». Победителем конкурса и обладателем главного приза, профессиональной кухонной плиты, стала Осокина Ольга Викторовна из Уфы.



ПИРОГ ПОД СЫРНОЙ ШАПКОЙ

ПОНАДОБИТСЯ:

● Тесто «Талосто» 0,5 кг; 2 куриные грудки (филе); 300 г грибов; 2 луковицы; 3 зубчика чеснока; 4 яйца; 100 г сыра; 1 ч.л. горчицы, 4 ст.л. сметаны; соль и перец по вкусу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Очищенные куриные грудки мелко порезать. Смешать желтки, сметану, горчицу, чеснок, соль и перец. Замариновать в этой смеси курицу. Обжарить грибы и лук и смешать с курицей. **2.** Тесто разморозить, уложить в смазанную маслом форму (высокую). Сверху уложить начинку и поставить в духовку на 20-25 мин. Накрыть форму фольгой и печь еще около 30 мин. **3.** Взбить белки со щепоткой соли. Сыр мелко натереть и подмешать к белкам. Выложить массу на пирог и подрумянить в течение 15-20 мин.



Детские фантазии

Я учусь в 3-м классе, уже 2 года занимаюсь кулинарией. Очень хочется стать поваром.

Анна Кожемякина, г. Челябинск

Салат "Фантазия"

ПОНАДОБИТСЯ

● 4 яйца; 100 г сыра; 1 упаковка крабовых палочек; 2 яблока; 2 ст. л. растопленного сливочного масла; 0,5 луковицы; 0,5 огурца для украшения

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Яйца сварить вкрутую, охладить и очистить, затем растолочь толокушкой. Сыр и крабовые палочки нарезать кубиками. Все перемешать, полить сливочным маслом.

2. Яблоки очистить от кожуры и семечек, затем нарезать кубиками. Яблоки добавить в салат, все заправить майонезом и хорошо перемешать.

3. Готовый салат украсить кольцами лука, кружочками огурца и подать к столу.

Смородина в тесте

ПОНАДОБИТСЯ

● 0,5 кг черной или красной смородины; 3/4 стакана муки; 8 г сухих дрожжей; 2 ч. л. сахара; 1 яйцо; 1/3 стакана воды; растительное масло для жарки; сахарная пудра для обсыпки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Муку, дрожжи перемешать, влить теплую воду, вновь перемешать и поставить в теплое место, дать тесту подойти.

2. Яйцо растереть с сахаром. Смесь добавить в подошедшее тесто и хорошо перемешать.

3. Тесто раскатать в тонкий пласт. Нарезать его полосками шириной 5 см. На край полосок выложить смородину, свернуть рулетом и придать форму колобков. Жарить на сковороде в большом количестве растительного масла до золотистого цвета. Охладить и посыпать сахарной пудрой.

КОНКУРС!



Помогаешь маме на кухне, перенимаешь у нее опыт? Тогда пришли в редакцию свои рецепты вместе с фото. В купоне на с. 66 укажи данные родителей. За публикацию получишь 500 руб.



Кирилл Шешенин, г. Екатеринбург. **Мне 10 лет. Я часто помогаю родителям готовить и вот решил отправить свой рецепт.**

Бутерброды "Колбасная фэнтази"

ПОНАДОБИТСЯ

● 4 кусочка белого хлеба; 2 кусочка вареной колбасы; 2 яйца; соль, майонез, зелень по вкусу; маргарин

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. У кусочков белого хлеба вырезать серединки, не разрезая внешнюю корочку. Колбасу и вырезанные серединки белого хлеба нарезать на кубики, обжарить на сковороде с маргарином. Переложить в тарелку. Яйца взбить с солью.

2. В сковороду положить кусочки хлеба без серединки. Под каждый кусочек положить немного маргарина. В пустую середину хлеба вылить по 1 ст. л. взбитого яйца, добавить обжаренные кубики из хлеба и колбасы, сверху в каждый кусок залить 2 ст. л. взбитого яйца. Обжарить с одной стороны, перевернуть и обжарить с другой стороны.

"Бурито" с колбасой

Антон Погорельцев, г. Кострома

ПОНАДОБИТСЯ

● 1 армянский тонкий лаваш; 100 г вар. колбасы; 1 свеж. (соленый) огурец; 1 помидор; 100 г сыра; 1 ч. л. майонеза; 1 ч. л. кетчупа; раст. масло

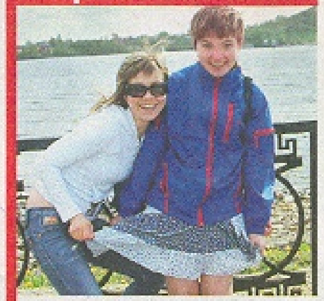


ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Колбасу, огурец и помидор нарезать соломкой. Сыр натереть на крупной терке. Колбасу обжарить на среднем огне, посыпать ее сыром, чтобы он расплавился.

2. Горячую колбасу с сыром выложить на лаваш, добавить огурец и помидор, полить майонезом и кетчупом, все перемешать и сложить из лаваша конверт или свернуть рулетом.

Шоколадные пластинки с орехами



Анна Тупицына, г. Нижний Тагил. **На фотографии я (справа) и моя подруга Настя.**

ПОНАДОБИТСЯ

● 0,5 пачки сливочного масла
● 3 ст. л. какао
● щепотка соли
● 1 стакан сахарной пудры
● 2 яйца
● 0,5 стакана муки
● 1 ч. л. разрыхлителя
● 0,5 стакана рубленых грецких орехов

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Сливочное масло растопить. Добавить какао, сахарную пудру, соль и хорошо перемешать.

2. Вбить яйца. Взбивать до однородной массы. Муку просеять, осторожно, помешивая, ввести в массу. Добавить орехи и хорошо перемешать.

3. Небольшой противень выстелить бумагой для выпекания, вылить тесто. Выпекать в нагретой до температуры 180°C духовке в течение 20 мин.

4. Мягкий корж выложить на доску, немного остудить и нарезать небольшими пластинками, остудить. Вкусное печенье готово!



Сама нежность

Я тоже хочу с вами поделиться своим рецептом очень вкусного и нежного тортика, который я готовлю, когда хочу побаловать своего любимого чем-нибудь вкусненьким.

Екатерина Шаплыко, г. Минск

Торт "Тропический рай"

ПОНАДОБИТСЯ:

- **Для бисквита:** 3 ст. л. сахара; 3 ст. л. муки; 3 яйца; 0,5 ч. л. разрыхлителя; 0,5 ч. л. ванил. сахара; растит. масло для выпекания
- **Для крема:** 250 г сметаны; 100 г сахара; 1 ч. л. ванил. сахара; 1 ст. л. лимон. сока
- **Для начинки и украшения:** 3 шт. зефира; 1 банан; 2 апельсина; 4 киви; 0,5 плитки горького шоколада

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Отделить белки от желтков и взбить с сахаром по отдельности. Соединить обе смеси, добавить ванильный сахар и аккуратно перемешать.

2. Смешать муку с разрыхлителем и, продолжая взбивать, постепенно всыпать в яичную массу. Выложить тесто в форму и поставить в предварительно нагретую до 180°С духовку. Выпекать до золотистого цвета.

3. Приготовить начинку. Зефир нарезать кубиками, банан, киви очистить и нарезать кружочками. Апельсины очистить, разобрать на дольки, снять с них пленку, мякоть осторожно нарезать.

4. Сделать крем. Сметану, сахар, ванильный сахар, сок лимона соединить и взбить.

5. Достать корж из духовки, разрезать на две части. Промазать первый слой кремом, выложить по кругу кусочки банана, апельсина и зефира, еще раз промазать кремом, выложить слой из киви и снова промазать кремом. Накрыть вторым коржом, обмазать кремом, украсить оставшимися от начинки фруктами, бока торта обсыпать шоколадной стружкой. Оставить на 1 ч для пропитки.

КОНКУРС!



Можешь испечь пирог, которому позавидует опытный кондитер? Поделись своим рецептом! Пришли его вместе с фото и заполненным купоном со с. 66. За публикацию получишь приз — 500 руб.



Галина Славнова, Саратовская обл. **Такие пирожные я пеку для любимого внука Кирюши.**

Пирожные "Малинка"

ПОНАДОБИТСЯ

- **Для теста:** 3 яйца; 100 г сахара; 100 г муки
- **Для крема:** 1 стакан сливок; 1 ст. л. сахара (взбить)
- **Для начинки и украшения:** малиновый джем; малина; 1 пакетик желе (50 г), 1 ст. л. желатина; сахар. пудра

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Яйца, сахар взбить, всыпать муку. Противень выстлать пергаментом, вылить тесто, разровнять. Выпекать в духовке при 200°С 7–10 мин.

2. Бисквит вынуть, перевернуть на стол, выстланный посыпанным пудрой пергаментом. Бумагу, на которой бисквит пекся, снять. Стаканом вырезать лепешки. Желатин замочить, как набухнет, растопить. Остудить. Приготовить желе. Желе, желатин соединить. Вылить в плоское блюдо, выложить малину. Остудить. Стаканом вырезать лепешки из желе с ягодой.

3. Сформовать пирожные. Укладывать бисквитные лепешки, пропитывая каждый слой малиновым джемом, а затем кремом. Верхний слой смазать джемом и положить лепешки из желе с ягодами.

Печенье "Бананы" с творогом

Валентина Ильичева, г. Рыбинск

ПОНАДОБИТСЯ

- **Для теста:** 200 г сметаны; 200 г слив. масла; 0,5 ч. л. гаш. соды; 2 стак. муки
- **Для начинки:** 400 г творога; 2 стак. сахара; 1 стак. муки



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Замесить тесто, разделить на 30 шариков и убрать их на ночь в холодильник.

2. Приготовить начинку. Все соединить, перемешать. Шарики раскатать, выложить начинку и свернуть рулетом. Выложить рулеты на противень. Выпекать в духовке при 180°С до золотистого цвета.

Медовый торт "Королева"



Татьяна Рудакова, г. Чебоксары. **Очень люблю печь! Посылаю свой любимый рецепт медового тортика. Надеюсь, всем понравится.**

ПОНАДОБИТСЯ

- **Для теста:** 4 яйца; 2 стакана сахара; 2 ст. л. растительного масла; 2 ст. л. жидкого меда; 1 стакан рубленых грецких орехов; 2,5 стакана муки; 1 ч. л. гашеной соды; растительное масло для выпекания
- **Для крема:** 4 яйца; 300 г сливочного масла; 1,5 стакана сахара; 300 г сметаны; 100 мл молока; 1 стакан любых измельченных орехов

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Взбить яйца с сахаром, добавить раст. масло, мед, соду, орехи, муку. Замесить тесто и разделить на 3 части. Выпекать коржи в духовке при 210°С 20 мин.

2. Приготовить крем. Взбить размягченное масло с сахаром, постепенно влить в эту смесь теплое молоко и, не переставая помешивать, добавить сметану и орехи.

3. Коржи промазать кремом и соединить. Верх торта украсить по желанию.

Торт "Нежное чудо"



Юлия Гуляева, г. Воронеж. **Предлагаю рецепт своего любимого торта, который не надо печь.**

ПОНАДОБИТСЯ
- 500 г сметаны
- 1 стакан сахара
- 400 г несоленого крекера
- курага, чернослив, орехи, зефир, лукум по вкусу

Для украшения:
- шоколад
- кокосовая стружка

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Сметану соединить с сахаром, взбить миксером, добавить крекер и хорошо перемешать.

2. Курагу, чернослив распарить и мелко нарезать. Орехи порубить, зефир, лукум нарезать.

3. Курагу, чернослив, орехи, зефир, лукум ввести в массу и перемешать.

4. Торту придать форму горки, посыпать тертым шоколадом и кокосовой стружкой, убрать в холодильник на 12 ч.



Анна Павлова, г. Железноводск. **Предлагаю рецепт своего фирменного пирога.**

Пирог "Розочка"

ПОНАДОБИТСЯ
- 2 стак. муки; 3 ст. л. сахара; 75 г маргарина; 2 яйца; щепотка соли; 12 г дрожжей (для теста); 0,5 стакана рубленых грецких орехов; 100 г изюма; 100 г сахара (для начинки); 1 желток; раст. масло для выпекания

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Замесить тесто. Дрожжи развести в 75 мл теплой воды, добавить щепотку сахара и полстакана муки. Поставить опару в тепло на 30 мин. Добавить оставшийся сахар, муку, яйца, соль, перемешать, положить размягченный маргарин, перемешать и оставить на 1 ч подходить.

2. Тесто разделить на 2 части. Первую раскатать, выложить изюм, посыпать сахаром. Свернуть рулетом и нарезать его на маленькие рулетики ("розочки"). Также сформировать "розочки" из второй части теста, используя в качестве начинки орехи.

3. Розочки выложить в смаз. маслом форму на расстоянии друг от друга. В желток добавить немного воды и смазать им пирог. Выпекать в нагретой до 200°С духовке 40 мин.

Каймак на сливках

Любовь Ткаченко, г. Ейск. **Эту начинку используют для прослойки вафель.**



ПОНАДОБИТСЯ
- 3 стак. сливок; сок 1 лимона; 1 стак. сахара; ванил. сахар

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Сахар, 2 стак. сливок, ванил. сахар соединить и варить на слабом огне до готовности (каймак готов, если капля, опущенная в воду, загустевает до консистенции сметаны). Охладить. Взбить, добавляя сок лимона.

2. Оставшиеся сливки взбить. Когда каймак станет густым, ввести взбитые сливки. Перемешать и поставить в холодильник.

Пирог с апельсинами



Мне нравится ваш журнал, хочу передать слова благодарности от своих дочек, они живут за границей, а журналы ваши я им высылаю. Предлагаю пирог "Апельсиновый каприз". Для теста: 3 стакана муки; 1,5 стакана сахара; 100 мл теплого молока; 50 г дрожжей; 3 яйца; 150 г маргарина; 2 апельсина. Дрожжи надо растворить в молоке и оставить на 15 мин, добавить 3 ч. л. сахара. Потом положить размягченный маргарин; 3 желтка и муку. Тесто раскатать на небольшом противне, по краям сделать бортики, оставить на 30 мин. Для начинки нужно апельсины вместе с цедрой прокрутить через мясорубку, всыпать 0,5 стакана сахара и перемешать. Заливка: 3 белка взбить со стаканом сахара с добавлением 1 капли сока лимона. На тесто насыпать немного крахмала. Положить начинку, залить взбитыми белками. Выпекать в духовке при 180°С 20 мин. Разрезать на противне, когда остынет.

Елена Забаровская, г. Ессентуки



Марина Оплетаева, г. Шадринск. **Хочу поделиться своим рецептом замечательного черничного кекса. Он очень прост в приготовлении. Зимой и весной можно воспользоваться замороженными запасами черники.**

Кекс черничный

ПОНАДОБИТСЯ
- 200 г сливочного масла или маргарина; 200 г сахара; 4 яйца; 200 г муки; 1 ч. л. разрыхлителя; 50 г кокосовой стружки; 2 ст. л. сахарной пудры; 200 г черники

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Масло взбить с яйцами и сахаром. Добавить муку, разрыхлитель и замесить тесто.

2. Форму смазать маслом. Чернику перемешать с небольшим количеством муки. Ягоды добавить в тесто вместе с кокосовой стружкой. Вымешать, выложить в форму и выпекать 40 мин в нагретой до 180°С духовке.

3. Пирог вынуть из духовки и оставить на 10 мин в форме. Затем вынуть и остудить. Посыпать сахарной пудрой.

Торт "Неженка"



Тамара Ужегова, г. Южноуральск. **У моих родителей была золотая свадьба, я приготовила им этот торт.**

ПОНАДОБИТСЯ

Для теста:
- 1 банка сгущенного молока; 2 яйца; 1 ч. л. гашеной соды; 1 стакан муки; растительное масло для выпекания

Для крема:
- 200 г сметаны; 1 стакан сахара; ванильный сахар по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Замесить тесто. Сгущенку, яйца, соду, муку соединить и хорошо перемешать.

2. На предварительно раскаленную с растительным маслом сковороду выливать по 2 ст. л. теста. Выпечь 6–7 коржей с двух сторон до золотистого цвета.

3. Сделать крем. Сметану, сахар, ванильный сахар соединить, затем взбить миксером.

4. Коржи промазать кремом и соединить. Верх торта украсить по желанию. Убрать в холодильник и дать торту пропитаться в течение 2–3 ч.



Время приготовления: 1 ч
Количество порций: 10–12

Елена Голенкова, г. Алатырь, Чувашия. **У меня маленький ребенок, свободного времени мало, но печь люблю.**

Мини-корзиночки со сливками

ПОНАДОБИТСЯ

● **Для теста (на 10–12 корзиночек):** 150 г муки; 100 г сливочного масла; 50 г сахар. пудры; 1 яйцо; растительное масло для выпекания

● **Для крема:** 100 г сливок 33-процентной жирности; 1 стак. малинов. варенья; 1 ст. л. сахар. пудры; 100 г клюквы; листья мяты

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Приготовить песочное тесто. Сливочное масло растереть с сахарной пудрой, добавить яйцо, муку, все тщательно перемешать. Скатать тесто в шар, завернуть в пищевую пленку, положить в холодильник на 20 мин.

2. Охлажденное тесто разделить на 12 кусочков, скатать из них шарики. Формочки для кексов смазать растительным маслом. Из шариков руками сформовать лепешки, выкладывать в формочки, плотно прижимая ко дну и стенкам.

3. Выпекать песочные корзиночки в предварительно нагретой до 180°С духовке в течение 7–10 мин.

4. Достать готовые корзиночки из духовки, дать остыть, вынуть из формочек, выложить на блюдо.

5. Взбить миксером сливки и сахар. пудру. На дно корзиночек положить по 1 ст. л. малинового варенья. Сверху выложить горкой взбитые сливки, украсить ягодами свежей клюквы. Сверху посыпать остатками сахарной пудры. Украсить листиками мяты.

Ирина Жукова советует

● **Вместо малинового варенья корзиночки можно наполнить любыми свежими ягодами без косточек, а также фруктовым пюре.**

● **Корзиночки можно испечь из готового слоеного теста. Чтобы оно не поднялось, накройте формочки пергаментной бумагой и насыпьте сверху сушеный горох или фасоль.**

Фото: О. Кулагин (2)



Время приготовления: 50 мин
Количество порций: 8–10

Ольга Иванова, Московская обл. **Шарлотка уже надоела, и я попробовала придумать нечто другое из яблок.**

Яблочный пирог с заливкой

ПОНАДОБИТСЯ

● **Для теста:** 200 г сахара; 200 г сливочного масла или маргарина; 5 яиц; 2 ч. л. разрыхлителя или 1 ч. л. гашеной соды; 3–4 стакана муки; 1 желток для смазки

● **Для начинки:** 5 кислых яблок

● **Для заливки:** 1 стакан сметаны; 1 стакан сахара

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Маргарин растереть с сахаром. Добавить яйца, соду или разрыхлитель, муку, замесить мягкое тесто.

2. Разделить тесто на две неравные части. Меньшую часть оставить для украшения, большую выложить на противень, смазанный растительным маслом, руками сформовать пласт.

3. У яблок удалить семена, нарезать тонкими ломтиками, выложить на тесто рядами, как черепицу.

4. Из меньшей части теста скатать жгутики, расплющить их руками, края нарезать ножом как бахрому. Выложить жгутики на слой яблок в виде дерева. Смазать желтком.

5. Поставить пирог в духовку и выпекать при 180°С в течение 30–35 мин.

6. Готовый пирог вынуть и сразу залить сметаной, взбитой с сахаром. Дать остыть и пропитаться 2–6 ч. Подавать в холодном виде.

Ирина Жукова советует

● **Чтобы заливка лучше соединилась с яблоками, советую добавить в нее яйцо, залить пирог и запекать еще 10 мин.**

● **Яблоки хорошо сочетаются с молотой корицей. Посыпьте ею начинку, пирог будет ароматнее.**

● **Из этого теста можно приготовить пирог с грушами, очистив их от кожицы и сердцевины.**

● **Муку для теста нужно просеивать, это сделает пирог более пышным.**

● **Решетку пирога после выпечки можно смазать абрикосовым повидлом и посыпать сахар. пудрой.**

ДЕЛИМСЯ СЕКРЕТАМИ

Кухонные хитрости

Омлет будет очень пышным и вкусным, если перед выпечкой добавить в него немного дрожжей.

● Во время варки яйца не треснут, если на дно кастрюли положить перевернутое блюдце.

● Макароны не разварятся, а пельмени и вареники не расклеятся, если при варке добавить крахмал из расчета 1ст. л. на 1 л воды.

● Добавьте щепотку соли в закрытую банку с сухарями или рассыпчатым печеньем, они намного дольше останутся свежими.

● Сахарная пудра, соль, молотый перец и другие приправы не будут слипаться в комочки, если в посуду, где они хранятся, положить несколько рисовых зерен.

Тамара Лебедева, Алтайский край

Борщ и мясо

Борщ получится яркого, насыщенного цвета, если в конце приготовления положить в него 1 ст. л. сырой тертой свеклы.

● В винегрет лучше класть лук, жаренный на растительном масле.

● Чтобы мясо не было сухим и жестким, нужно очень быстро обжарить его на сильном огне и только после этого посолить.

Елена Забаровская, г. Ессентуки

Хрустящая капустка

Капусту надо нашинковать, перемешать с тертой морковью, переложить в банку. Вскипятить 1 л воды, добавить 1 ст. л. соли и вылить в банку. На следующее утро проткнуть ножом, слить рассол, добавить в него 0,5 стак. сахара. Капусту снова залить рассолом. Вечером можно есть.

Светлана Арсентьева, Калужская обл.

Лето круглый год

Вот несколько секретов об использовании фруктов и овощей.

● Чтобы получить из цитрусовых побольше сока, перед тем как выжать, положите фрукт на 5 мин в горячую воду. Чтобы фрукты при запекании не теряли сок, их необходимо предварительно обдать кипятком.

● Свежие овощи вы можете иметь всю зиму, если приготовить их так: насыпьте 1 кг соли, 1 кг лука, 1 кг моркови, 1 кг спелых помидоров, 1 кг болгарского перца, по 300 г зелени петрушки и укропа мелко нарежьте и перемешайте. Смесь положите в банки и закройте полиэтиленовыми крышками. Одной столовой ложки смеси будет достаточно, чтобы заправить борщ.

Елена Алексеева, г. Сочи

Вкусная рыбка

Надеюсь, что мои нехитрые секреты приготовления различных блюд из рыбы пригодятся читателям.

● Куски рыбы при варке не потеряют форму, если перед приготовлением сделать на них 2 аккуратных неглубоких поперечных разреза и после этого поставить варить.

● Чтобы легко очистить рыбу от чешуи, нужно погрузить рыбу сначала в кипящую, а затем в холодную воду.

● Речная рыба не будет пахнуть тиной, если перед приготовлением вымыть ее в крепком растворе соли или за час до варки положить в воду с уксусом. Понадобится 2 ст. л. уксуса на 1 л холодной воды.

● Чтобы рыба хорошо подрумянилась, нужно перед жаркой насухо вытереть ее вафельным полотенцем.

● Рыба получится более сочной и вкусной, если перед панировкой подержать ее 30 мин в холодном молоке или смазать со всех сторон сметаной.

● Раки, креветки, мидии, крабы следует варить только в сильно кипящей воде.

● Кальмары отваривают целиком, опуская в кипящую соленую воду с добавлением свежего укропа. Время варки — 3–4 мин. Если время варки будет больше, кальмары получаются слишком жесткими.

Людмила Шиндейкина, г. Пермь

Молодым хозяйкам

Мои советы помогут начинающим хозяйкам. Нельзя хранить вместе белый и черный хлеб. Белый хлеб от этого портится.

● Неприятный затхлый запах несвежего хлеба в хлебнице исчезнет, если протереть ее стенки 9-процентным раствором уксуса.

● В картофельное пюре нужно добавлять только горячее молоко, от холодного пюре становится серым и невкусным.

● Нельзя соединять в салате горячие и холодные продукты — салат быстро испортится.

● Если под рукой нет холодильника, но нужно сохранить свежее мясо, переложите его кольцами лука.

● Если при варке мясо не становится мягким, нужно добавить в бульон 1/4 ч. л. соды.

● Если при жарке со сковородки брызжет кипящий жир, нужно посыпать на жир немного соли.

Людмила Болдырева, г. Тольятти

Советы о грибах

Грибы нужно варить до того момента, когда они осядут на дно кастрюли. Чтобы подосиновики или шампиньоны в супе не почернели, предварительно промойте их в воде с добавлением уксуса или лимонной кислоты.

● Если жарите грибы, нарезайте их ломтиками прямо в сковороду, жарьте на слабом огне до испарения большей части жидкости и только после этого добавляйте масло.

● Сушеные лисички лучше сварятся, если в воду добавить немного соды.

● Если сушеные грибы отсырели, просушите их в печке или в прогретой духовке.

Марина Долгова, Нижегородская обл.

Пишите нам!

Пришли к нам в редакцию свои кулинарные секреты! За публикацию получишь приз — 300 руб. Смотри купон на с. 66.

Икра из облепихи

Мои друзья — неисправимые шутники. До определенной поры я принимала активное участие в таких проделках, пока сама не стала жертвой их бурной фантазии. Все дело в том, что я безумно люблю красную икру. Мои приятели конечно же знали об этом пристрастии и на мой день рождения решили сделать мне сюрприз: в качестве подарка они преподнесли мне огромное блюдо с аккуратно разложенными на нем бутербродами с деликатесом. Я была в восторге и в самый разгар торжества решила попробовать подарок. Ни о чем не подозревая, я выбрала самый богатый икрой бутерброд и откусила самую



лакомую часть (ту, где было побольше оранжевых горошин), разжевала и, почувствовав противный рыбный привкус, пулей помчалась в ванную выплевывать. Оказалось, что друзья положили вместо икры горошины рыбьего жира с экстрактом облепихи (они как раз такого же цвета, что и икра)! Думаю, теперь вы представляете, как меня перекосило, когда я разжевала угощение. Я потом еще долго заедала неприятный привкус салатиками, конфетами и тортом, но уже с осторожностью, на всякий случай!

Анна Курзаева, г. Ульяновск

Жертва во имя любви

Было мне 17 лет, и ко мне в гости должен был прийти молодой человек. Я решила как следует накормить гостя. Тушеная картошка и жареная рыба, по моему мнению, должны были утолить его голод. Времени было в обрез, я делала несколько дел одновременно: готовила, наводила порядок, гладила платье…

Когда пришел мой гость, я тут же потянула его ужинать. Причем ни картошки, ни рыбы не пожалела. И если сначала он ел довольно уверенно, то потом его аппетит заметно поубавился. Я же еще больше разволновалась: "Не вкусно? Не нравится?" Гость принялся меня разубеждать: все замечательно… Молодой человек доел все.

О том, какой героический поступок он совершил, я узнала только вечером, когда мою стряпню попробовала мама. Ее первым возгласом было: "Картошка недосолена!" Вторым: "Рыба пересолена!" Оказалось, я действительно забыла посолить картошку, зато рыбу посолила аж дважды. Есть все это было практически невозможно…

Наталья Горовцова, г. Могилев

История с пельменями

Раньше мы жили в Таджикистане. Там я училась в кулинарном техникуме, нас направляли на практику в столовые. Поставили на раздачу обедов в рабочей столовой. Я стояла на первых блюдах. Раздавала я картофельный суп. Мне то и дело попадались в супе пельмени. Я их вылавливала и складывала в отдельную тарелку, недоумевая, откуда в картофельном супе пельмени. В меню, в колонке первых блюд, у меня было написано: "Угро". Из названия не было понятно, из чего же делается этот суп. А перед раздачей мне ничего не объяснили.

Я раздала весь суп и выловила все пельмени. Тут появилась повариха, я с упреком ей сказала, что замучилась вылавливать пельмени из картофельного супа, которые туда кто-то накидал. И тут она мне наконец-то объяснила, что "угро" — это суп с пельменями, таджикское национальное блюдо. Мы вышли в зал, извинились перед рабочими, объяснили ситуацию и раздали все пельмени. Никто не возмутился, просто посмеялись. Потом, видя меня на раздаче, рабочие спрашивали: не забыла ли я чего в тарелку положить.

Сания Журиха, Воронежская обл.

Пишите нам!

Расскажи нам свою забавную историю! За публикацию приз — 500 руб.

ЧИТАЙ В СЛЕДУЮЩЕМ НОМЕРЕ:

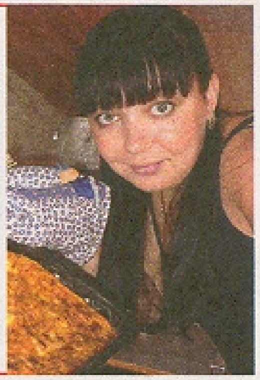


Желейный торт "Мозаика"

У Галины Музыченко из Киева большая семья, все хотят чего-нибудь вкусненького. Этот нежный, легкий десерт для нее просто спасение. Его получается много, хватает на несколько дней.

Утренняя запеканка

Эту запеканку Антонина Синкурьян готовит мужу на завтрак к чаю. Мужу очень нравится — и неудивительно, запеканка из творога, манной крупы и ванильного сахара вкусна и очень полезна.





Фаршированный карп

В семье Ольги Осокиной два рыбака — папа и любимый муж. Они ловят, а Ольга готовит вкусные блюда — такие, как этот карп.



Банкетные волованы

Для этой красоты понадобится: тесто, макароны, креветки, сыр, лук и конечно же рецепт от Насти Самойловой. Дерзайте!

Октябрьский номер "Люблю готовить!" поступит в продажу 2 октября.

Наши победители (сентябрь)

Агаркова А., г. Новосибирск; **Азапкина В.**, Саратовская обл.; **Алексеева Е.**, г. Сочи; **Арсентьева С.**, Калужская обл; **Архиреева Ю.**, г. Казань; **Атанова Т.**, г. Гулькевичи; **Беспалова Т.**, г. Железнодорожный; **Болдырева Л.**, г. Тольятти; **Бондарева Н.**, г. Краснодар; **Блохина Е.**, г. Петушки; **Брунчукова М.**, г. Ханты-Мансийск; **Букасева Н.**, Челябинская обл.; **Волкова Ю.**, г.Смоленск; **Вольская Н.**, г. Минск; **Ворожцова Н.**, г. Краснодар; **Голенкова Е.**, г. Алатырь; **Горовцова Н.**, г. Могилев; **Григорьева Е.**, г. Гусь-Хрустальный; **Гуляева Ю.**, г. Воронеж; **Давыдова Н.**, г. Москва; **Деревяшкина Г.**, г. Шадринск; **Долгова Е.**, г. Липецк; **Дорохина Л.**, г. Армавир; **Дубровина Н.**, г. Тамбов; **Дюрдеева А.**, г. Качканар; **Екимова И.**, г. Краснодар; **Журиха С.**, Воронежская обл.; **Забаровская Е.**, г. Ессентуки; **Задорожная О.**, г. Таганрог; **Евсеева Я.**, г. Нерюнгри; **Иванова О.**, Московская обл.; **Ильичева В.**, г. Рыбинск; **Калашник Т.**, г. Ростов-на-Дону; **Канаева Л.**, г. Грозный; **Касьянова С.**, Ставропольский край; **Кайгородова Н.**, г. Нижний Тагил; **Кожемякина А.**, г. Челябинск; **Козлова Г.**, г. Хабаровск; **Кочергина Е.**, Краснодарский край; **Кудашкина Л.**, г. Красногорск; **Курзаева А.**, г. Ульяновск; **Лебедева Т.**, Алтайский край; **Лыфарь С.**, г. Брест; **Ляшенко Я.**, г. Долгопрудный; **Макиенко И.**, г. Верхний Тагил; **Макуха Л.**, г. Рыбинск; **Мамедова Л.**, г. Баку; **Мартюшова Е.**, г. Усть-Кут; **Масленникова Ю.**, г. Балашов; **Молчанова В.**, г. Кострома; **Мухаметшина А.**, г. Альметьевск; **Никитина О.**, г. Омск; **Овчинникова А.**, г. Волгоград; **Оплетаева М.**, г. Шадринск; **Осокина О.**, г. Уфа; **Павлова А.**, г. Железноводск; **Панаетова Ю.**, г. Казань; **Погорельцев А.**, г. Кострома; **Родина О.**, г. Москва; **Рудакова В.**, г. Чебоксары; **Рулева Н.**, г. Дубовка; **Рудакова Т.**, г. Чебоксары; **Румянцев И.**, г. Тюмень; **Саволайнен Л.**, Алтайский край; **Седова О.**, г. Майкоп; **Сергеева В.**, г. Юбилейный; **Сесина О.**, г. Екатеринбург; **Славнова Г.**, Саратовская обл.; **Смирнова Н.**, г. Алатиты; **Соколова А.**, г. Вологда; **Сохацкая Е.**, г. Уфа; **Спиваковы А. и Д.**, г. Москва; **Сукманова Т.**, г. Ессентуки; **Тимофеева М.**, г. Новокузнецк; **Ткаченко Л.**, г. Ейск; **Токранова Л.**, г. Омск; **Тупицына А.**, г. Нижний Тагил; **Ужегова Т.**, г. Южноуральск; **Узун М.**, г. Барнаул; **Ульянова Н.**, г. Мытищи; **Фатеева Н.**, г. Ставрополь; **Хабалова И.**, г. Владикавказ; **Халмуратова М.**, Московская обл.; **Хвостикова Т.**, г. Азов; **Хромова Н.**, г. Краснодар; **Чаусова А.**, г. Саратов; **Цуцкова М.**, г. Выкса; **Шапцько Е.**, г. Минск; **Шарифуллина Г.**, г. Бугульма; **Шегурова В.**, г. Дзержинск; **Шешенин К.**, г. Екатеринбург; **Шиндейкина Л.**, г. Пермь; **Яхина Л.**, г. Пермь.

Все блюда этого номера:

ДОБРЫЕ СОВЕТЫ №9/2008

ЛЮБЛЮ ГОТОВИТЬ!

Газета выходит ежемесячно
Главный редактор: **Елена Фалатова**
Издатель: **Инна Корниенко**
Адрес редакции: Россия, 127018, Москва, ул. Полковая, д. 3, стр. 4
Телефон: (495) 787-94-34
Для писем: 127521, Москва, а/я 60, gotovte@burda.ru
Учреждено и издается ЗАО "Директ Груп Раша"
Адрес издателя: Россия, 127018, Москва, ул. Полковая, д. 3, стр. 4
www.burda.ru
Директор по рекламе:
Виктория Тропинская, tropinskaya@burda.ru
Тел.: (495) 787-33-66
Отдел рекламы: тел.: (495) 787-33-66, факс: (495) 797-98-55
Менеджер по рекламе:
Наталья Авраменко, n.avramenko@burda.ru
Отдел распространения: (495) 797-45-60, vertrieb@burda.ru
Уважаемые читатели, предлагаем Вам оформить подписку!
Телефон "Бурда": (495) 660-73-69; факс: (495) 660-73-68. E-mail: abo@burda.ru
Подписной индекс **18127** в каталогах "Пресса России" и "Роспечать"
Подписной индекс **60300** в каталоге "Почта России"
Адрес в Интернете: http://www.burda.ru
Газета зарегистрирована в Федеральной службе по надзору в сфере массовых коммуникаций, связи и охраны культурного наследия. Свидетельство о регистрации ПИ № ФС77-31972 от 13.05.2008.

Типография: ООО "Полстар", г. Москва, Волоколамское шоссе, д. 4 ГУК МАИ сектор Б, тел. 785-57-33.
Время передачи в печать: 19.08.2008.
Дата выхода в свет: 04.09.2008.
Тираж: 1 645 000 экз.
Цена свободная.

Hubert Burda Media